

Apfel - Zwiebel - Quiche

Kategorien: Kuchen, Pikant, Quiche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Speisequark 20%
4	Essl.	Milch
4	Essl.	Öl
150	Gramm	Speck, durchwachsener
500	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Butter
400	Gramm	Äpfel, säurliche (z.Becher Boskop)
200	ml	Saure Sahne
3		Eier
50	Gramm	Walnüsse
80	Gramm	Emmentaler Käse, geriebener
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Mehl durchsieben, mit Salz und Backpulver vermischen. Quark, Milch und Öl zufügen und alles kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 20 Minuten kühl stellen. E-Herd auf 200°C vorheizen. Speck in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, mit dem Gemüsehobel in Ringe hobeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten, herausnehmen. Butter schmelzen, Zwiebeln 7 Minuten dünsten. Äpfel schälen, putzen und in dünne Spalten schneiden. Mit den Zwiebeln, saurer Sahne, Creme fraiche, Eiern, Käse, Walnüssen, Salz und Pfeffer mischen. Teig in eine gefettete Springform legen, den Rand etwa 2 cm hochziehen. Füllung hineingeben, den Speck darauf verteilen. 40 Minuten auf unterster Schiene backen (Gas: Stufe 2).