Quiche Lorraine (Lothringer Schinkentorte)

Feiner Mürbeteig – herzhaft belegt. Die Quiche Lorraine schmeckt kalt und warm köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:
220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 280g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*
1 gestrichener TL Xanthan
100g Butter (ggf. laktosefrei)
1 -2 Eier, je nach Größe
¼ TL Salz

Für die Füllung:
300g Schinkenspeck
2 Zwiebeln
4 Eier
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
150g geriebener Emmentaler (ggf. laktosefrei)
1 EL Petersilie geschnitten

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter und Eier zugeben und einen glatten

Teig herstellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Springform damit auslegen. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
2. Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten, auskühlen lassen.
3. Sahne und Eier verquirlen, dann alle restlichen Zutaten für den Belag einrühren. Die Masse auf den Teig streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen, bis die Füllung formstabil und schnittfest ist.

*Kommt die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei zum Einsatz, so sollte kein Xanthan zusätzlich zugegeben werden.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 80g vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für die Füllung Sahne durch einen veganen Kochsahneersatz austauschen, z.B. Cashew-Cuisine. Eine vegane Käsealternative verwenden.

Tipp: Quiche Lorraine ist ideal als Hauptgericht mit Salat, als herzhafter Partysnack oder zum Mitnehmen.