Apfel-Käse-Quiche

Ein besonderes Rezept für besondere Gäste: die Apfel-Käse-Quiche mit feiner Kräuternote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

100 g	Käse (gerieben)
80 g	Butter (weich)
10 g	Reis (oder getrocknete Bohnen)
0.5 TL	Senfpulver
230 g	Mehl

Für die Füllung

150 ml	Créme frâiche
250 g	Butter
0.5 TL	Kräuter
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
1 Prise	Pfeffer

1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Senfpulver
100 g	Käse

Zubereitung

1. Zunächst wird der Mürbteig der **Apfel-Käse-Quiche** zubereitet: Dafür das Mehl, etwas Senfpulver, Käse, Salz, weiche Butter und sehr wenig Wasser (einige Esslöffel) in eine Schüssel geben.

2. Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten. Schüssel abdecken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten lang glasig dünsten.

4. In der Zwischenzeit den Apfel waschen, trocknen, halbieren, entkernen und fein raspeln. Die letzten 2 bis 3 Minuten mitgaren lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

5. Eine Tortenspringform mit 20 Zentimeter Durchmesser gut einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Einige Teigreste für die spätere Dekoration zur Seite legen. Die Form für 20 Minuten kalt stellen.

6. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen, Backpapier über den Teig ausbreiten. Mit Reis oder getrockneten Bohnen beschweren. 20 Minuten lang backen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken, mit Eiern, Crème fraîche, Senfpulver, Pfeffer und Salz verrühren. Den Käse reiben und unterheben.

8. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Reis/Bohnen entsorgen. Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Die gedünstete Zwiebelmischung auf dem Quicheboden verteilen. Darüber die Eiermasse geben.

9. Aus den Teigresten beliebige Dekorationen formen und auf die Quiche setzen. Weitere 20 Minuten lang goldgelb backen lassen.

Tipp

Zur Apfel-Käse-Quiche schmeckt ein gemischter Salat.