Quiche-Grundteig

Nur ein Rezept für süße oder pikante Quiche mit beliebigen Zutaten. Mit dem Quiche-Grundteig gelingt die französische Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

140 g	Butter (kalt)
300 g	Mehl
120 ml	Wasser
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Dieser **Quiche-Grundteig** ist die Basis für alle Quiche-Rezepte. Das Mehl in eine Schüssel geben und die kalte (!) Butter in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Salz und dem Wasser zu dem Mehl geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu nass, noch etwas Mehl dazugeben, ist er zu trocken, noch Wasser oder Butter hinzufügen.

2. Ist die Butter wirklich kalt, kann der Teig direkt in eine Tarte-Form gegeben und nach Belieben belegt werden. War die Butter zu warm, muss der Teig zu einer großen Kugel geformt werden und mit einer Folie bedeckt einige Zeit im Kühlschrank ruhen.

3. Den Teig ausrollen, nach Wunsch belegen und im Ofen bei 180 bis 200 Grad rund 30 Minuten lang fertigbacken.

Tipp

Ein Quiche-Grundteig kann auch auf die pikante Art und Weise zubereitet werden, dafür ca. 1-2 EL geriebenen Parmesan in den Teig kneten, so erhält er ein würziges Aroma.