

-KRIMINELL GUTES BAND-CATERING-

12 DUBIOSE MINI-QUICHE

Für 12 Mini-Quiche

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Ruhezeit:** ca. 30 Min. **Backzeit:** ca. 25 Min. **Gesamtzeit:** 80 Min.

Schwierigkeit: einfach

Ihr benötigt ein Muffin-Backblech für dieses Rezept!

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter, gewürfelt

1 Ei

1 Prise Salz

2-3 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

3 Eier

150 ml Milch

100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)

100 g gewürfelte Schinkenwürfel oder Gemüse nach Wahl (z.B. Paprika, Spinat, Zwiebeln)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Eine Prise Muskatnuss (optional)

Zubereitung:

In einer großen Schüssel das Mehl und die kalten Butterwürfel vermengen, bis die Mischung krümelig wird. Ei und eine Prise Salz hinzufügen und kneten.

Nach Bedarf kaltes Wasser hinzufügen, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Teig ruht, die Füllung vorbereiten. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und die Milch hinzufügen. Gut verquirlen. Den geriebenen Käse, Schinken und oder Gemüse nach Geschmack hinzufügen. Eine Prise Muskatnuss gibt der Füllung eine besondere Note.

Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. 12 Kreise aus dem Teig ausstechen, die etwas größer als die Muffin-Förmchen sind. Das geht besonders gut mit einem Glas.

Das Muffin-Backblech einfetten und die Teigkreise in die Muffin-Förmchen legen und leicht andrücken.

Die vorbereitete Füllung in die Teigböden gießen, bis sie zu etwa 2/3 voll sind. Die Mini-Quiches im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und fest sind.

Lass die Mini-Quiches etwas abkühlen, bevor du sie aus den Förmchen nimmst.