

# Lothringer Käsekuchen - Quiche Lorraine

Zutaten | 12 Stücke

160 g	Weizenmehl
80 g	Butter
½ TL	Salz
60 ml	Wasser
200 g	gewürfelter Speck
5	Eier
50 g	frische Vollmilch
150 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund	Schnittlauch
80 g	geriebener Emmentaler
1 EL	Butter zum Einfetten der Form

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen Knetteig herstellen und eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Schinkenspeck in einer erhitzten Pfanne ausbraten und das Fett abschöpfen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig in die mit Butter eingefettete Springform (Ø 28 cm) geben, auf dem Boden verteilen, am Seitenrand etwas hochziehen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Den Boden für 10 Minuten vorbacken.
- Schinkenspeck auf dem Boden verteilen.
- Eier mit Milch, Creme Fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat und dem klein gehackten Schnittlauch verquirlen.
- Die Eiermasse über den Boden mit dem Schinken gießen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen.
- Die Quiche für 30 Minuten backen und warm servieren.

## Tipp:

Zu der Quiche lässt sich gut ein Dip und/oder ein frischer Salat servieren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
256 kcal	17,6 g	13,4 g	11,7 g	141 mg