

## **Lothringer Specktorte (Quiche Lorraine)**

### **Zutaten für 12 Stücke:**

250 g Mehl  
Salz - Pfeffer  
125 g Margarine  
1 Zwiebel  
250 gr. Schmand  
250 gr. Dürrfleisch  
4 Eier (Größe M)  
geriebene Muskatnuss  
150 gr. geriebener Gauda  
Frischhaltefolie  
Mehl zum Ausrollen  
Fett für die Form

### **Zubereitung:**

Mehl und ½ Teelöffel Salz in einer Rührschüssel mischen. Kaltes Fett in Stückchen und 5-6 Esslöffel kaltes Wasser zufügen. Zuerst mit den Knethacken des Handrührgerätes, anschließend mit den Händen, zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Dürrfleisch in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Die Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Schmand und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig rund (ca. 34 cm) ausrollen. In gefettete Quicheform (ca. 28 cm) legen. Überstehenden Teig abschneiden. Boden mehrmals einstechen. Speck, Zwiebel und Käse darauf verteilen. Schmand darübergießen.

Im Ofen bei 175 °C ? 40 - 45 Minuten backen.

Sofort servieren.

**B on appé tit!**