





Quiche mit Ziegenfrischkäse

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Min.



Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):
etwas Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

60 g entsteinte, schwarze Oliven
3 Zweige Rosmarin
300 g Ziegenfrischkäse
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
2 Eier (Größe M)
100 g geriebener Käse, z. B. Gouda oder Emmentaler
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Belag:

6 Oliven halbieren und beiseitelegen. Übrige Oliven in feine Ringe schneiden. Rosmarin abspülen und einen großen Zweig beiseitelegen. Übrige Nadeln von den Stängeln zupfen und sehr fein schneiden. Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Eier am besten mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Oliven und Käse unterrühren. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben. Die Quiche dekorativ mit den halbierten Oliven und Rosmarinzweig verzieren und weiterbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Quiche warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Ziegenfrischkäse auch die gleiche Menge Doppelrahm-Frischkäse verwenden.



- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

Pro Portion/Stück Eiweiß: 9,6g, Fett: 31g, Kohlenhydrate: 17g, Energie in kJ: 1585, Energie in kcal: 380



*Dr. Oetker wünscht Ihnen gutes Gelingen mit Ihrem Quiche mit
Ziegenfrischkäse Rezept.*

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)