

# Quiche lorraine

## Zutaten



1 Packung Frischer Blätterteig



250 Gramm Schinkenwürfel



3 Eier



1 Becher Sahne

# Quiche lorraine



200 Gramm geriebener Käse



Butter zum Einfetten

# Quiche lorraine

## Zubereitung



Blätterteig ausrollen



Backform als Schablone auf Blätterteig legen



um die Backform herum eine runde Teigform ausschneiden



Backform anschließend einfetten

# Quiche lorraine



Blätterteigboden in die Backform legen



3 schmale Streifen aus dem Restteig schneiden



Streifen an den Rand der Form legen, dann Backform zur Seite stellen



Backofen auf 200 Grad vorheizen

# Quiche lorraine



Sahne in eine Schüssel geben



Eier hinzufügen



Käse in die Schüssel geben



alles miteinander verrühren

# Quiche lorraine



Schinkenwürfel auf dem Teig verteilen



Masse über den Schinken verteilen



Backform in den Backofen stellen und  
Quiche ca. 25 Minuten backen



Fertig!

**Guten Appetit!**