

# SAURE MINI QUICHE

## Zutaten für 4 ofenfeste flache Förmchen (Ø 10-12 cm)

- 150 g Mehl
- Salz
- 80 g Bergbauern Butter
- 1 Eigelb
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 dicke Scheibe geräucherter Speck (ca. 100 g)
- 1 EL frisch gehackte glatte Petersilie
- 2 Eier
- 125 g Crème fraîche
- 50 g Almsenner Sennkäse
- Prise Salz und Pfeffer
- Butter für die Form
- Mehl zum Arbeiten
- 4 Cocktailtomaten



## Zubereitung:

1. Die Förmchen einfetten. Das Mehl in eine Schüssel geben. 1 kräftige Prise Salz drüberstreuen. Die Butter in kleinen Stücken (1 TL Butter aufbewahren) und das Eigelb dazugeben. Zu einem gleichmäßigen Teig verkneten, dabei 1-2 TL eiskaltes Wasser unterkneten. Den Teig in vier Portionen teilen, diese jeweils auf etwas Mehl rund ausrollen und in die Förmchen drücken. Den Rand etwas hochziehen. Die Förmchen mit dem Teig ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln feine Ringe schneiden. Den Speck ohne Schwarte würfeln. In einer Pfanne mit 1 TL Butter den Speck leicht anbraten. Frühlingszwiebeln unterrühren und ganz kurz mitbraten. Petersilie untermengen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mit dem Schneebesen Eier und Crème fraîche verrühren. Den grob geriebenen Käse unterrühren. Eine Prise Salz noch hinzugeben und nach Belieben Pfeffer.
4. Die vorbereiteten Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken, dann herausnehmen.
5. Die gebackenen Teigböden jeweils mit der Speckmischung belegen und die Eier- Crème fraîche Mischung darüber gießen und die halbierte Cocktailtomaten leicht eindrücken. Alles im heißen Ofen 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Quiches aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 5 Min. ruhen lassen. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Die sauren Mini Quiche schmecken auch hervorragend kalt serviert.

