

Quiche Lorraine aus dem Hühner-Garten

Von Monika Wellermann aus Havixbeck

Monika und Christian Wellermann züchten als einzige im Münsterland „Krüper“, eine alte Kleinhuhnrasse, und bewahren sie so vor dem Aussterben. Ihre Mühe wird mit ganz besonders leckeren, gelben Eiern belohnt.

Zutaten

für den Teig

250 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

2 EL Wasser

125 g weiche Butter

für die Füllung

120 g durchwachsener Speck

100 g geriebener Gouda

4 Eier

200 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen vorheizen und die Tarteform einfetten. Einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. 2/3 des Teigs in der Tarteform ausrollen, den übrigen Teig zu einer langen Wurst rollen und am Rand der Form zu einem 2 cm hohen Rand drücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten vorbacken.

Speck fein würfeln, andünsten und etwas abkühlen lassen. Aus allen Zutaten die Füllung anrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 200 Grad ca. 25 Minuten fertigbacken.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.