

TANJA DUSY

# QUICHES

Ofenfrisch verführerisch

KÜCHENRATGEBER



**G|U**



Mit kostenloser App zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



**2** Das Mehl mit ca.  $\frac{1}{2}$  TL Salz mischen. Die Butter daraufgeben und alles zwischen den Händen zu feinen Bröseln zerreiben.



**3** 1 Ei, 2 - 4 EL Wasser (oder Milch bzw. 2 EL Weißwein/-essig plus Wasser) dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.



**4** Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen. Die Form einfetten.



**5** Teig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.



**6** Bei Belägen, die nur kurz backen, den Teig mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte einfüllen. Ca. 15 Min. » blind backen«.