## **Quiche Lorraine**

## Zutaten:

200 g	Mehl
100 g	Butter
½ TL	Salz
5 EL	Wasser

200 g Frühstücksspeck

200 g Lauch

1 kleine Schalotte

4 Eier ¼ Liter Sahne

1 Prise weißer Pfeffer

¼ TL Salz

125 g geriebener Edamer Käse

Butter für die Form

Backzeit ca. 30 min bei 175 Grad im Heißluftofen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Butter in Flöckchen darüber verteilen und das Salz darüber treuen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken, das Wasser hineingießen und alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie eingewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche 4 mm dick ausrollen und Rand und Boden der Springform damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Lauch waschen, putzen und in kleine Streifen schneiden. Die Schalotten ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in ein wenig Butter anschwitzen. Den Frühlingsspeck klein schneiden und zusammen mit der Lauchmischung auf dem Mürbeteig verteilen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit der Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Eiweiße steifschlagen und zusammen mit dem Käse unter die Eigelb Sahne Masse rühren. Die entstandene Creme über den Speck gießen und glatt streichen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen.