

# QUICHE LORRAINE

---

## Zutaten - Kuchenteig

- 250 g Weissmehl
- ½ TL Salz
- 100 g Butter, in Stücken, kalt
- 4 EL Wasser

## Zutaten - Speck

- 180 g Speckwürfeli

## Zutaten - Guss

- 5 dl Vollrahm
- 3 Eier
- 100 g Gruyère, fein gerieben
- 1 Msp. [Macis](#)
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

## Zubereitung

### Kuchenteig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

### Speck

Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, auskühlen.

### Formen

Teig auf wenig Mehl rund, ca. 32 cm Ø, auswallen. Teig in die vorbereitete Form legen, so dass ein Rand von ca. 3 cm entsteht. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Speckwürfeli darauf verteilen.

### Guss

Rahm, Eier und Käse in einer Schüssel verrühren, würzen. Guss über die Speckwürfeli giessen.

### Backen

Ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 °C reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen.

*La Cucina*

TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

