

CORNELIA SCHINHARL



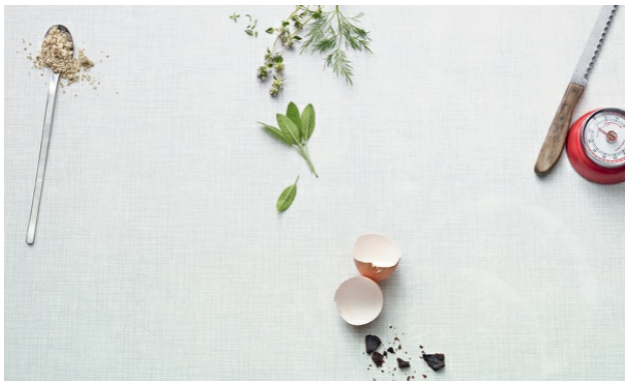
einfach QUICHES

G|U



Mit kostenloser App
zum Sammeln und Teilen
Deiner Lieblingsrezepte

Ein Teig - viele Möglichkeiten



MÜRBETEIG MIT AROMAKICK

* 1 EL frisch geriebener Käse (z. B. Hartkäse wie Parmesan oder Grana

Padano) im Teig macht den Mürbeteig nicht nur würziger, sondern auch ganz besonders knusprig.

* **Mediterrane Zutaten** wie Kräuter oder Oliven passen zu Quiche mit Gemüse sehr gut. Also mal 2 TL gehackten Rosmarin, Thymian oder Oregano oder 1 EL gehackte Oliven mit unter den Teig kneten.

* Beim **Mehl** gibt es ebenfalls Spielraum: Einen Teil kannst Du durch geriebene Nüsse austauschen, z. B. Walnüsse oder Mandeln. Und auch mit Vollkornmehl - Weizen oder Dinkel - lässt sich Mürbeteig gut machen. Da Vollkornmehl ein bisschen mehr aufquillt, einfach 1-2 EL eiskaltes Wasser mit unter den

Teig kneten.



AHA! MÜRBE TEIG KANN MAN RÜHREN!

*** Ja, das geht auch! Dann musst Du weiche Butter verwenden. Und die**

Butter und das Ei sollten möglichst dieselbe Temperatur haben. Beide also mindestens 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen! Die Butter würfeln und mit dem Ei in die Rührschüssel geben. Beides mit den Rührbesen des Handrührgerätes so lange durchrühren, bis die Butter heller wird und schön cremig aussieht. Jetzt kommen Mehl und Salz dazu, und ab jetzt wird auch wieder geknetet. Den Teig kannst Du dann aber nicht gleich ausrollen, dazu ist er noch zu weich. Verpacke ihn in Klarsichtfolie und lege ihn ca. 1 Std. in den Kühlschrank.

IMMER MIT DER RUHE!

*** Nach dem Backen nur nicht hudeln ...**

Auch wenn die Quiche noch so appetitlich duftet, solltest Du unbedingt noch ca. 10 Min. warten mit dem Anschneiden. In dieser Zeit setzt sich nämlich die Flüssigkeit noch ein wenig und läuft deshalb nachher beim Schneiden nicht aus. Außerdem schmeckt die Quiche am besten, wenn sie nicht mehr knallheiß ist.

AAAAAAH - HILFE!

*** Der Teig bricht beim Ausrollen!**

Du hast ihn wahrscheinlich zu lange geknetet oder die Zutaten waren nicht kühl genug. In beiden Fällen bildet sich zu viel Kleber im Teig. Rettung: