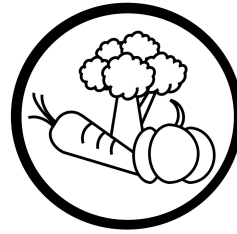


# Kürbis Quiche



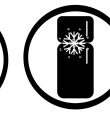
6-8 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



180°  
45Min



30 Min  
kalt stellen



Mit  
Weizen



Herbst  
Rezept

180g Weissmehl  
80g Butter  
1TL Salz  
60g Wasser

Mehl, Butter, Salz und Wasser in einer Küchenmaschine zu Teig verarbeiten oder mit der Hand in einer Schüssel vermengen und verkneten. Alternativ im Thermomix 20 Sekunden auf Stufe 4 vermengen. Den Teig liebevoll zu einer Kugel formen und 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Kuchenblech

Anschließend den Teig mit einem Nudelholz rund ausrollen und ein Kuchenblech (ø 26-28 cm) mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Form drücken.

400g Kürbis

Den Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln. Den Teig mit einer Gabel einstechen, den Kürbis darauf verteilen.

4 Eier  
300g Vollrahm

Muskatnuss, Paprika, Salz, Pfeffer

Eier und Rahm vermengen, mit Muskatnuss, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Kürbis giessen.

Den Kuchen bei 180°C etwa 45 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens goldbraun backen.

Ich serviere die Quiche meist mit Salat. Alternativ kannst du auch kleine Küchlein im Muffinblech backen und sie dann als Snack oder kleine Vorspeise geniessen. Wer will kann den Quiche mit Speckwürfel und oder Käse ergänzen.

