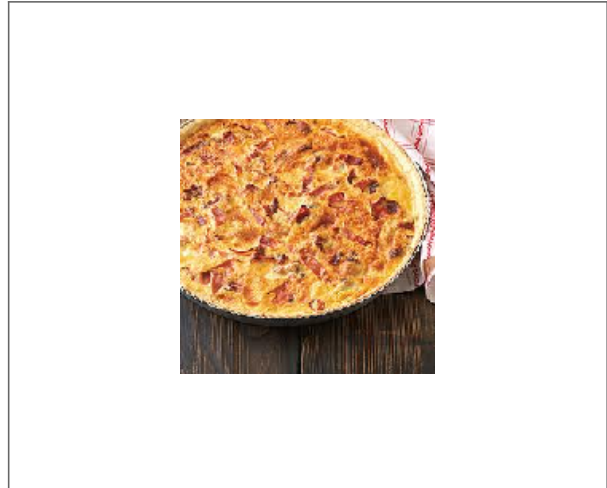


GLUTENFREIER MIT SPECK GEFÜLLTER MÜRBETEIGKUCHEN (QUICHE LORRAINE DR. SCHÄR)

Autor: Gast, 21.08.2018

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier, das Backpulver, die in Stücke geschnittene Butter und etwas Salz hinein geben. Schnell zu einem glatten festen Teig kneten und diesen circa 1 Stunde ruhen lassen. Währenddessen den in Würfel geschnittenen geräucherten Bauchspeck mit der Butter in einer antihafbeschichteten Pfanne braten und anschließend erkalten lassen. Für die Füllung das Ei mit Milch, Sahne, Salz und Pfeffer in einer Terrine verquirlen. Den Teig mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen. Eine runde Springform einfetten und mit Mehl austreuen, den Boden und die Ränder der Form mit dem Teig auslegen. Den Bauchspeck auf dem Tortenboden verteilen und die Füllung darüber schütten. Im vorgeheizten Backofen bei 180° circa 30 Minuten backen und gleich servieren.



Zutaten für 2 Personen:

250 g	Mix C Kuchen & Kekse, Schär
125 g	Butter
2	Eier
1 TL	Backpulver, RUF
1/2 TL	etwas Salz
200 g	geräucherter Bauchspeck (für die Füllung)
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer nach Bedarf



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.