



KÜRBIS-FETA-QUICHE

Zutaten:

Teig:

- 60g weiche Butter
- 400g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 250ml lauwarme Milch
- 80ml Wasser

Glasur:

- 100g Butter
- 2 TL Zimt
- 2 EL Zucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 10 + 40-50 min Backzeit

So geht's:

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken-Aufsatz verrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten und eine glatte Kugel formen und 10 - 15min kühlen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Tarteform. Den Teig vorsichtig in die Form legen und festdrücken. Mit einem Messer den überstehenden Teig am Rand abschneiden und mit der Gabel ein paar Löcher in den Boden pieksen. Wer keine Form mit Heheboden hat, dem empfehle ich ein 5cm-breiten Streifen Backpapier in die Form zulegen, der an beiden Seiten übersteht, so lässt sich die Quiche später ohne Probleme herausheben.

2 Ein Backpapier auf den Boden geben und Linsen, Reis o.ä. darauf geben. Nun den Boden für 10 min in den Backofen geben (sogenanntes Blind Backen). Aus dem Ofen holen und das Backpapier samt Reis o.ä. entfernen.

3 Während der Boden backt, den Hokkaido Kürbis waschen, das die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden (ca. 1-2cm Dicke). Ebenso die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, den Feta würfeln und die Tomaten halbieren. Den Schmand mit der Milch, den Eiern und der Hälfte des Feta in eine Rührschüssel geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.





KÜRBIS-FETA-QUICHE

So geht's:

4 Die Schmand-Mischung auf den Quiche-Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die Kürbisscheiben auf die Füllung legen und leicht eindrücken, die Zwiebeln, die Tomaten und den Feta ebenfalls darauf verteilen. Zuletzt die Kürbiskerne darüber streuen und für 40 - 50 Minuten in den Backofen stellen.

5 Wenn die Quiche fertig ist aus dem Backofen holen und den Honig darauf verteilen. Lasst sie etwas abkühlen, bevor ihr sie aus der Form löst.

