

## Quiche Lorraine (Zwiebelkuchen)

Vorbereitung: 15 min

Backzeit: 25 - 30 min (220°C)

300g Blätterteig fertig vom Bäcker	auf Kuchenblech (ca 30cm) & den ausgewellten Teig legen *
100g feingeschnittene Speckstreifen	ausbraten und gut auf dem Teig verteilen
3 Frühlingszwiebeln (wahlweise mitlauch)	in Würfel oder feine Streifen schm. anschwitzen (glasig) auf Teig legen.
200g Geyerzer Käse	grob gerappten Käse darübergeben
1/4 l Milch	Alle Zutaten außer Eiweiß
1/8 l Sahne	mit Mixer gut durchschlagen
50g Mehl	geschlagenes Eiweiß vor-
2 Eigelb	sichtig darunterheben und
2 Eiweiß	über dem Käse verteilen
Salz Muskat	

\* Dem Teig mit einer Gabel einstecken, damit er aufgeht. Blech vorher mit Mehl bestäuben. Auch den Rand belegen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen bei 220°C garen und sofort servieren.