

Quiche-Teig Grundrezept

Köstliche Quiche – pikant oder süß – mit einem Quiche-Teig, der ganz einfach gemacht ist und köstlich knusprig schmeckt.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g Mehl (plus Mehl fürs Ausrollen)
140 g kalte Butter (in kleinen Stücken)
2 TL Salz (1 TL für süße Quiche)
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser

Zubereitung

1. Gebt 250 g Mehl und 140 g kalte Butter (in kleinen Stücken) in eine Schüssel und verknetet alles mit den Händen.
 2. Wenn ihr einen pikanten Quiche-Teig wollt, gebt ihr jetzt 2 TL Salz dazu. Bei einer süßen Quiche reicht 1 TL.
 3. Gebt 1 Eigelb und 2 EL kaltes Wasser dazu und verknetet alles zu einem homogenen Teig.
 4. Formt eine Kugel, packt die Kugel in Frischhaltefolie ein und lasst den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
 5. Streut etwas Mehl auf eure Arbeitsfläche, holt den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn ca. 4 mm dick aus. Nehmt eine Quiche-Form (oder eine 26-cm-Springform), buttert sie oder legt sie mit Backpapier aus. Legt die Form komplett mit dem Teig aus. Sollte oben ein Rand überstehen, schneidet ihn einfach ab.
 6. Stecht den Teig mehrmals mit einer Gabel ein, legt nochmal eine Lage Backpapier darauf und eine Ladung Linsen oder Kugeln zum Blindbacken.
 7. Backt den Teig 10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze vor.
 8. Nehmt anschließend das Backpapier mit den Linsen/Kugeln herunter und lasst den Teig ein wenig abkühlen. Belegt ihn danach ganz nach Belieben.
 9. Backt die Quiche dann ca. 50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze oder so, wie es in eurem Rezept steht.
-