

Allgäuer Quiche

Aus 125 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 75 g Butter, 1 Ei und einer Prise Salz einen Mürbteig zubereiten und auf ein rundes Blech ausrollen. 250 g gekochten Schinken und 250 g frische Champions in Würfel schneiden, eine Zwiebel feinhacken. Die Zutaten mit 250 g Emmentaler vermischen. 2 Eier mit 1/4l Milch verkquirlen, mit Salz, Pfeffer, evtl. Muskat würzen. Den Mürbteig mit der Schinken-Zwiebel-Pilz-Mischung belegen und mit der Eiermilch übergießen.

Bei 160 Grad ca. 45 min. backen.

