Spinatquiche mit Mandeln und Rosinen

Pizza » Quiches

Zutaten (4 Personen)

» 100g Mehl
» 100g gem. Mandeln
» 2 TL Zucker
» 1/2 TL Salz
» 120g Butter/Margarine
» 2 Eigelb
» 100g Blattspinat
» 150g Crème fraîche
» 100ml Milch
» 1 Ei(er)
» 3 EL Rosinen
» 3 EL Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Salz in einer flachen Schüssel mischen. Butter in Würfeln und Eigelbe dazugeben. Alle Zutaten miteinander verkrümeln- mit den Fingerspitzen, damit der Teig nicht zu warm wird. Die Krümel kurz mit den Händen zu einer Kugel kneten, in Folie wickeln und mindestens 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Quicheformen (Durchmesser 12cm) buttern und mit Mehl bestäuben. Blattspinat auftauen und gut ausdrücken. Für die Füllung Crème fraîche, Milch und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Ofen auf 160°C vorheizen. Wenig Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen und den Quicheteig darauf ausrollen. So dünn wie möglich, damit die kleinen Quiches schön knusprig werden. Vier Teigkreise etwas größer als die Formen ausschneiden, hineinlegen und an Boden und Rändern leicht andrücken. Spinat und Rosinen in die Formen verteilen, mit Eiermilch begießen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der zweituntersten Schiene 30min goldbraun backen. Ruhen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Nährwerte: 739kcal/E15g/F60g/KH35g pro Portion

angelegt am: 10.09.2004 Rezept-Nr: 1296

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke