Spinat-Quiches mit Mandeln und Rosinen

Pizza » Quiches

Zutaten (4 Stück)

» 130g Mehl
» 100g gem. Mandeln
» 2 TL Zucker
» Salz & Pfeffer
» 130g Butter/Margarine
» 2 Eigelb
» 100g Blattspinat
» 150g Saure Sahne
» 1 Ei(er)
» 100ml Milch
» 3 EL Rosinen
» 3 EL Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für den Teig 100g Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. 120g Butter in kleine Würfel schneiden, mit den Eigelben dazugeben. Die Zutaten rasch mit den Fingerspitzen zu einem krümeligen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Vier kleine ovale oder runde Backförmchen (Durchmesser ca. 12cm) mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Ofen auf 160°C vorheizen. Den Spinat auftauen und abtropfen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen. Vier ovale bzw. runde Teigstücke etwas größer als die Förmchen ausschneiden und die Förmchen damit auslegen. Saure Sahne, Ei sowie Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Spinat ausdrücken und mit den Rosinen auf die Förmchen verteilen. Die Eiermilch darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen. Die Quiches in ca. 30min im Ofen goldbraun backen, herausnehmen und noch heiß servieren.

Nährwerte: 660kcal/E14g/F52g/KH34g pro Portion

angelegt am: 24.02.2005 Rezept-Nr: 1570

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