Nah&Frisch

www.alma.at Professional

Zwiebel-Birnen-Quiche mit Bergkäse

Kuchen & Gebäck Eier Herbst Jause Käse Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Dinkelmehl und den Maisgrieß mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter mit dem Mineralwasser hinzufügen. Die Zutaten mithilfe einer Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, noch etwas Wasser untermengen. Anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Bergkäse reiben und gemeinsam mit den Eiern, der Milch, dem Zitronensaft, dem Honig, dem Salz und dem Pfeffer vermengen.

Eine Tarte- oder Springform einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Anschließend den Teig mit den Händen in die Form drücken und den Rand etwa 2 – 3 cm hochziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebelringe und die Birnenscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Abschließend die Eier-Käse Mischung darüber gießen und mit Pfeffer abschmecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze 25-30 Minuten backen.

Zutaten

- Teig:
- 270 g Dinkelmehl
- 75 g Maisgrieß
- 2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 60 g Butter
- 80 ml Mineralwasser
- Zum Belegen:
- 270 g Rote Zwiebeln
- 150 g Alma Vorarlberger Berg- käse g.U., mind. 6 Monate gereift
- 3 Eier
- 75 ml Milch
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Honig
- 1/4 TL Salz
- Prise Pfeffer