

# Einfache Bärlauch Quiche

4 Portionen

Ofen: 170°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 50 Minuten

## Zutaten:

250g Dinkelmehl  
30g Wasser  
¼ TL Kräutersalz  
1 Ei  
120g Butter

50g Bärlauch  
100g Gouda  
4 Eier  
200g Sahne  
50ml Milch  
½ TL Kräutersalz  
¼ TL Pfeffer



[www.ofenvogel.de](http://www.ofenvogel.de)

## Zubereitung:

- Fertige aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig
  - TM: 2 Minuten Teigstufe
- Wickel den Teig in Folie und kühle ihn 30 Minuten
- Bärlauch waschen und in grobe Streifen schneiden
  - TM: 3 Sekunden Stufe 8
- Mit geriebenem Gouda vermischen
  - TM: Gouda in Stücke zum Bärlauch geben, 5 Sekunden Stufe 6
- Restliche Zutaten hinzufügen und vermischen
  - TM: 10 Sekunden Stufe 3
- Teig in einer gefetteten Form ausrollen und Füllung oben drauf geben
- Backen und schmecken lassen