



Mostviertler Quiche

4 Personen

Zutaten

1 x Blätterteig	4 Eier
2 Zwiebeln	2 Birnen
1 Stange Lauch	50 g Parmesan
100 g Mozzarella	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 ml Schlagobers	optional: 100 g Speck
1/8 l Most	

Zubereitung

- 1) Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2) Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und zur Seite stellen.
- 3) Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebel und Lauch kleinschneiden und 5 min dünsten (blanchieren).
- 4) Währenddessen Blätterteig in die eingefettete Tarte-Form legen und Rand abschneiden.
- 5) Zwiebeln und Lauch abseihen, ausdrücken und in eine Schüssel geben. Mit Schlagobers, Most und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 6) Birnenspalten, Mozzarella und eventuell Speck zur Masse geben, kurz durchrühren und auf den Teig gießen. Mit Parmesan bestreuen.
- 7) Bei 180 Grad im Ofen ungefähr 25 min backen. Warm servieren.

Gutes Gelingen

Familie Scheiblauer

Tipp: Wer keine Tarte-Form zu Hause hat, kann auch eine runde Kuchenform verwenden