

### Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)

Für 4 Personen

Pro Person ca. 3400 kJ / 815 kcal

Vorbereitungszeit ca. 15 Min.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.



### Schinkengipfeli

Für 4 Personen

Pro Person ca. 1675 kJ / 400 kcal

Vorbereitungszeit ca. 20 Min.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.



## Schinkengipfeli

Füllung:

- 2 Eier
- 1 EL Vollmilch
- Pfeffer, Muskat, Salz
- 5 g Butter
- 150 g Schinkenranchen
- 1 EL Petersilie, gehackt

Coop-Blätterteig ausgewählt,  
290 g, rechteckig,  
42 cm × 25 cm.

- 1 Die Eier zerquirlen,  
1 EL davon (zum Bestreichen)  
auf die Seite stellen, den Rest mit  
der Milch und den Gewürzen  
verklöpfen.
- 2 Die Butter in der Bratpfanne  
schmelzen, die Eimasse zu-  
fügen und unter Rühren fest  
werden lassen.
- 3 Den Schinken grob hacken,  
mit dem Peterli beifügen und  
die Masse auskühlen lassen.
- 4 Den Backofen auf 230 °C  
vorheizen.

5 Den Blätterteig abrollen und  
in 8 Teile von 12,5 cm × 10,5 cm  
schneiden, diagonal halbieren  
und die Teigländer mit Wasser  
bepinseln.

- 6 Die Füllung darauf ver-  
teilen, die Ecken etwas ein-  
schlagen und aufrollen, zu  
Gipfeli formen und mit der  
Teignaht nach unten auf das  
mit Backpapier belegte Blech  
legen.
- 7 Die Gipfeli mit dem zurück-  
gehaltenen Ei bestreichen.
- 8 In die Ofenmitte einschie-  
ben und ca. 15 Minuten gold-  
braun backen.

Coop  
*La Cuisine*

10.32.10.94.d/ff/i

## Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)

Coop-Kuchenteig ausgewählt,  
270 g, rund, 33 cm ø  
150 g Specktranchen  
50 g Reibkäse  
2,5 dl Vollrahm  
3 EL Vollmilch  
3 Eier  
Pfeffer, Muskat, Salz

- 1 Den Backofen auf 200 °C  
vorheizen.
- 2 Den Teig abrollen und ein  
Blech von 28 cm ø damit bele-  
gen; diesen Teigboden mit einer  
Gabel mehrmals einstechen.
- 3 Die Specktranchen in 2 cm  
breite Streifen schneiden.
- 4 Den Speck in der Bratpfanne  
5–10 Minuten glasig braten und  
mit dem Käse auf dem Teig-  
boden verteilen.

- 5 Rahm, Milch, Eier und  
Gewürze zerquirlen und dazu-  
giessen.
- 6 Die Quiche in den Ofen  
schieben, im unteren Drittel  
des Ofens 30–40 Minuten gold-  
braun backen. Heiss servieren.

Coop  
*La Cuisine*

10.31.10.94.d/ff/i