

Blätterteig:

175 g Mehl
150 ml Wasser
1 Pr. Salz
175 g Butter

Mehl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 20 Min. ruhen lassen. Die Teigkugel in der Mitte über Kreuz einschneiden und auseinander ziehen. Die kalte Butterplatte in die Mitte legen und mit den Teigzipfeln bedecken. Mit dem Rollholz in 1cm Dicke

ausrollen. Zu einem Drittel zusammenlegen und erneut ausrollen. Danach 30 Min. kalt ruhen lassen. Dann nochmals ausrollen und auf ein Viertel zusammenlegen. Ruhen lassen. Wieder ausrollen und auf ein Drittel zusammenlegen. Ruhen lassen. Ausrollen und auf ein Viertel zusammenlegen. Ruhen lassen. Danach kann der Teig nochmals ausgerollt und gebraucht werden.

Kartoffel-Käse-Quiche

Blätterteig ausrollen und mit dünnen Kartoffelscheiben Spiralförmig belegen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mit Käse bestreuen und 25 Min. im Ofen backen.

Zwiebel-Quiche =indisch=

Teig:
125 g Mehl
1 Pr. Salz
75 g Butter
etwas Wasser

Teig in Muffinformen blind backen.
Speckstreifen mit Zwiebelscheiben in Oel anbraten.
Korinten, Curry und Koriander zugeben und in die vorgebackenen Backlinge geben und mit Royalmasse übergießen. Im Ofen ca. 20 Min. backen.

Lauch-Quiche mit Räucherfisch

Teig:
250 g Mehl
1 Pr. Salz
125 g Butter
50 g Parmesan
1 Ei
etwas Wasser

Teig in Formen drücken und Blind backen.
Angeschwitzte Lauchstreifen und Räucherfisch auf den Teig geben. Pfeffern und mit Royal aus Creme fraiche angießen.
Ca. 20 Min. im Ofen backen.