

# Käse - Quiche

## Zutaten:

### Teig:

250 g Mehl  
100 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz

### Belag:

125 ml Milch  
100 g Zuckererbsenschoten  
3 Eier  
200 g geriebener Emmentaler Käse  
90 g geriebener Greyerzer Käse  
30 g Mehl  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

- Für den Teig Butter, Ei und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig in eine gefettete Springform drücken bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Zuckererbsenschoten in kleine Stücke schneiden.
- Eigelb, Milch und Salz verquirlen.
- Mehl, Käse und Erbsenschoten unterrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Käsemasse auf den Teig geben und glatt streichen.
- Bei 220° C etwa 20 Minuten backen.