

# Quiche Lorraine

## Zutaten für 1 mittelgroße Auflaufform

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 ml Wasser
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Speck
- 200 g Käse
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Wasser und einem Ei einen glatten Teig kneten.
2. Eine Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden.
3. Speck würfeln und Käse reiben.
4. Aus den restlichen Eiern, Sahne, Speck und Käse die Füllung zubereiten.
5. Füllung in den Teig geben.
6. Bei ca. 150 Grad Celsius ca. 30 Minuten backen.