

# Kulinarische Weltreise!

## Französische Spezialitäten

Rezepte von Cornelia Thomas



### Quiche Lorraine

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Weizenmehl  
40 ml Wasser  
50 g Butter

Für den Guss:

125 g Sahne  
2 Eier  
1 Pr. Muskat

Für den Belag:

25 g Speck geräuchert, durchwachsen  
75 g Schinkenspeck  
100 g Schinken, gekocht  
1 Knoblauchzehe  
215 g Petersilie  
100 g Gouda gerieben  
100 g Emmentaler, gerieben



Zubereitung:

1. Mehl, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Speck, Schinkenspeck und Schinken würfeln. Knoblauchzehe und Petersilie klein hacken. Den Speck in der Pfanne anbraten. Schinkenspeck hinzugeben und dünsten. Knoblauch und Petersilie unterheben und abkühlen lassen.
3. Für den Guss Sahne, Eier und Muskat verrühren. Teig ausrollen und auf die runde Backform legen. Dabei den Rand hochziehen. Die Schinkenmischung auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen. Mit dem Guss übergießen.
4. Den Backofen vorheizen und die Quiche bei 190 - 220°C etwa 35 min. backen. Danach abkühlen lassen, anschneiden und servieren.

### Apfeltarte

Zutaten für 12 Stück:

200 g Mehl  
100 g Butter  
60 g Puderzucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei

Für den Belag:

600g Äpfel  
Saft 1/2 Zitrone  
15 g Butter  
100 g Zucker  
20 ml Apfelsaft



Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und das Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten und ihn ca. 30 min. im Kühlschrank kühlen.
2. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und in eine Tartform (Ø 26 cm) legen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten danach dachziegelartig auf den Teig legen. Mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 180 - 200°C etwa 30 min. backen.
3. Zucker in einer Pfanne unter Rühren goldbraun karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Karamell über die Äpfel gießen und weitere 10 min. backen.



Mehr Rezepte und weitere Events unter

[www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise](http://www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise)

**MÖBELKREIS**