

## Bauern Quiche



1. Die Mürbeteigzutaten zu einem Teig verkneten dann in ein wiederverwendbares Bienenwachstuch (alternativ können sie auch Frischhaltefolie verwenden) geben und für eine Stunde ab in den Kühlschrank .
2. Eine Springform mit Butter einfetten, den Teig ausrollen und in die Springform geben. Bei 180°C den Teig 10-12 Minuten blindbacken und wieder aus dem Ofen nehmen.
3. Käse, Frühlingszwiebeln und Schinken auf dem Teigboden verteilen. Sahne, Münchner Kindl Bauern Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver verrühren und darüber gießen.  
Die leckere Quiche 40-45 Minuten backen. Schnittlauch geschnitten darüber streuen.

### Zutaten:

150 g Mehl

50g g Butter

1 Ei

1/2 TL Salz

1 EL Münchner Kindl Bauern Senf

Frühlingszwiebeln

150 g gekochter Schinken

120 g Emmentaler

4 Eier

¼ l Sahne

Schnittlauch

Pfeffer & Salz

Paprikapulver

Muskatnuss