

# Kirschen-Quiche

*Die süße französische Verwandte des Speck-Zwiebel-Kuchens*

## Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:

- ✓ ca. 25 dag Kirschen
- ✓ 25 dag Mehl
- ✓ 6 Eier
- ✓ 1 Becher Schlagobers
- ✓ Salz, Zucker, Honig

## Einfach und rasch zubereitet:

Mehl mit 13 dag Butterflöckchen, 6 dag Zucker, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Und etwa 1/2 Stunde kalt stellen.

Eine Pieform mit 28 cm Durchmesser fetten. Backrohr auf 175 Grad vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 cm größer als der Formendurchmesser ausrollen. Die Form damit auskleiden, überstehenden Rand abschneiden.

Kirschen entsteinen.

5 Eier mit 2 EL Honig, 15 dag Zucker und Schlagobers glattrühren.

1/3 der Obers-Ei-Mischung in die Form gießen. Dann die Kirschen hineinsetzen. Obers-Ei-Mischung angießen. Mandelblättchen überstreuen. Kuchen etwa 40 Minuten goldbraun backen.

## Tipp:

Eine Pieform ist eine runde niedrige Backform ähnlich einer Tortenbodenform, jedoch mit glattem Boden. Die Modelle mit losem Boden sind vorzuziehen da man die Quiche leichter herausbekommt.