

Apfel-Gorgonzola-Quiche

Wer Blauschimmelkäse nicht mag kann auch (Kuhmilch -) Feta verwenden.

Zutaten (für 25 cm Ø Quiche-Form)

Für den Quark-Teig:

220 g Mehl, (z.B. Dinkelvollkorn),
4 EL Sonnenblumenöl,
1 TL Rohrzucker,
1 EL Backpulver,
1 TL frischer Thymian fein gehackt,
250 g Magerquark,
1 Ei Größe M,
1 TL Salz.

Belag:

3 Äpfel (500 g)
z.B. Jonagold red, mehlig, rotschalig,
100 g Gorgonzola oder (Kuhmilch Feta),
2 Eier Größe M,
Pfeffer,
3 EL Schnittlauchröllchen,
2 EL Zitronensaft,
2 EL Pinienkerne,
1 EL Butter.

Zubereitung:

Für den Boden der Apfel-Gorgonzola-Quiche aus den Teigzutaten (Das Backpulver ganz zum Schluss zugeben) einen geschmeidigen Teig kneten, der nicht an den Fingern kleben darf. Gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in den Kühlschrank stellen.

Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, mit einer Gabel zerdrücken, Eier zugeben und verrühren. Langsam 5 EL Wasser zugeben, so dass eine cremige Masse entsteht. Mit Pfeffer würzen und den Schnittlauch unterheben.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Äpfel waschen und mitsamt Schale vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ½ cm breite Schnitze schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden.

Den Teig kreisförmig ausrollen so dass noch ein 2 cm breiter Rand entsteht. Die Form mit der Butter fetten und den Teig in die Form legen. Die Apfelspalten mit der Schale nach oben auf den Teig setzen. Die Eier-Käsemasse über die Apfelspalten geben. Mit den Pinienkernen bestreuen. Die Apfel-Gorgonzola-Quiche auf der unteren Schiene bei 175 °C mit Umluft 30 Min. backen. Gegen Ende der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken.

