

Apfel-Birnen-Quiche mit Zimt



Zutaten für 10 Portionen

Mürbteig / Grundteig

25 dag Mehl glatt
1/2 TL Salz
12 dag Butter
6 dag Staubzucker
Mehl Universal zum Ausarbeiten
1 TL Butter für die Form

Füllung

4 Äpfel
4 Birnen
2 EL Kristallzucker
1 TL Zimt
250 ml Schlagobers
6 dag Kristallzucker
2 cl Rum
3 Eierdotter
Staubzucker zum Bestreuen
Minze zum Garnieren

Zubereitung

Mürbteig

Mehl mit Salz und Zucker versieben. Kalte Butter grob über das Mehl raffeln, 3-4 EL kaltes Wasser zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe von ca. 32 cm Durchmesser ausrollen, in eine leicht befettete Quicheform (28 cm Durchmesser) einlegen, leicht andrücken, überstehenden Teig abschneiden und tiefkühlen (10–15 Minuten).

Füllung

1 Äpfel und Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Kreisförmig auf dem tiefgekühlten Teig verteilen, Zucker und Zimt vermengen und über das Obst streuen.
2 Backrohr auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3 Obers mit Zucker, Rum und Dottern verquirlen, über das Obst gießen und im Rohr ca. 45–50 Minuten auf mittlerer Schiene backen; nach 3/4 der Backzeit eventuell mit Folie abdecken.
4 Quiche überzuckern, lauwarm oder kalt servieren.