

## Rezept Eierschwammerlquiche

### Zutaten

#### Mürbteig:

20 dag Mehl  
12 dag Butter  
2 cl Wasser oder Milch  
1 Ei  
Salz  
ev. Thymianblätter  
Tarte- oder Springform 24 oder 26 cm  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken



#### Fülle:

300 g Eierschwammerl geputzt  
3 Schalotten  
50g Räucherspeck  
1 Zweig Rosmarin  
Einige Zweige Thymian

#### Eierguss:

2 Eier  
100 ml Schlagobers  
200 ml Milch  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung

#### Mürbteig:

Mehl, Salz und kalte Butterstücke (und falls gewünscht, Thymianblätter) rasch verkneten, Ei und Flüssigkeit verrühren und darunterkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach den Teig mit dem Nudelwalker kreisförmig ausrollen und die Form damit auslegen, und einen ca. drei Zentimeter hohen Rand hochziehen.

Wer es einfacher mag: Teigboden mit Teig auslegen, mit einem Drittel des Teiges zwei Teigwürste rollen und in der Springform damit einen Rand formen. Nochmals 30 Minuten in den Kühlschrank geben, danach mit einer Gabel mehrmals den Boden einstechen. Ein größeres Backpapier drauflegen und mit den Hülsenfrüchten im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten blindbacken.

#### Fülle:

Speck in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Eierschwammerln in Scheiben schneiden.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne anrösten, wenn er leicht gebräunt ist, die Zwiebel hinzufügen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Knoblauch und danach die Eierschwammerln hinzufügen.

Mit dem Rosmarinzwig solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, die abgezupften Thymianblätter unterrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse kurz abkühlen lassen. Den Rosmarinzwig wieder entfernen.

Die vorgebackene Tarte mit der Schwammerlmasse füllen. Eier, Milch und Schlagobers verquirlen, salzen und pfeffern. Den Eierguss darüber leeren.

Im auf 160 Grad vorgeheizten Backrohr ca. 30 bis 40 Minuten backen, bis die Fülle leicht gebräunt ist. Kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Vorsichtig auf einem Teller platzieren, dazu passt ein Blattsalat. Guten Appetit!