Quiche Lorraine ohne Sahne

Zutaten

- 260 g LEISI Blätterteig -30% Fett
- 300 ml Vollmilch oder Magermilch
- 150 g Speck
- 4 Eier
- 1 pincée MAGGI Würze
- 2 pincées Muskatnuss

Zubereitung

1. Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 ° C vor. Milch und Eier mischen, Maggi Würze hinzufügen.
2. Rollen Sie den Teig in einer Kuchenform auf. Verteilen Sie den Speck und giessen Sie die Milchmischung auf den Blätterteig.
3. Am Boden des Ofens 35 Minuten bei Heissluft backen

Nährewerte an

Les glucides	377.27 G
Énergie	4889.49 kcal
Les graisses	266.03 G
Protéine	247.78 G

50 Minutes

6 Portionen