

# Zwiebel-Apfel-Quiche mit Mohn

## Zutaten für eine 28er Quicheform

### Teig

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 2 EL kaltes Wasser

### Füllung

- 50g Bacon
- 2 EL Butter, 600g Zwiebeln
- 2 EL Mehl, 2 EL Mohn, 150g Schmand
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 1 Apfel, ½ Zitrone
- Emmentaler

## Zubereitung

Für den Teig: Zutaten verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und in eine Quicheform legen. Bei 180°C 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Bacon und Zwiebeln in Streifen schneiden, Apfel mit Schale in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier verquirlen, Käse grob reiben. Bacon knusprig braten, dann Butter dazu und die Zwiebeln glasig dünsten.

Abkühlen lassen. Dann Mehl, Mohn und Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Eier unterrühren.

Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen holen. Zwiebelmasse einfüllen, Apfelscheiben auflegen und mit Käse bestreuen. Bei 200° für 30 Minuten backen.