

# Stielmus-Quiche



## Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.  
Kalte Butter in Flöckchen teilen, mit der Milch dazu geben und zügig verkneten.  
Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 30 bis 40 Minuten ruhen lassen.

Vom Stielmus das untere Ende des Stiels entfernen und den Rest sehr klein schneiden.  
Gut waschen und abtropfen lassen.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig gleichmäßig zu einem Kreis ausrollen, der etwas größer als der Boden der Quicheform ist.  
Die Form mit dem Teig auskleiden und darauf achten einen gleichmäßig hohen Rand hoch zu ziehen.  
Zugedeckt weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Teig 15 Minuten blind backen.

Für die Füllung Milch, Creme fraiche, Eier, süßen Knofi, Estragon, Salz und Pfeffer gut verquirlen.  
Danach Stielmus und die Lupinen unterheben.

Die Hälfte des geriebenen Käse auf den Boden verteilen, Füllung drüber geben und zum Schluß mit dem restlichen Käse toppen.  
Im 160 Grad heißen Ofen nochmals ca. 30 Minuten backen.

für 4 Personen

### Teig:

150 g Mehl  
1 Prise Salz  
100 g Butter, kalt  
1-2 EL Milch

### Füllung:

60 g gekochte Lupinen  
250 g Stielmus  
125 ml Milch  
150 g Creme fraiche  
2 mittelgroße Eier  
1 TL ERWINS SÜßER KNOFI  
1-2 TL Estragon  
 $\frac{1}{2}$  – 1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
100 g geriebener Cheddarkäse