



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

ZIEGENKÄSEQUICHE MIT GETROCKNETEN CRANBERRIES

Dauer: Ca. 90 Minuten, Kochkunst: Dauert etwas länger, bekommt aber jeder hin! Für 4 Personen

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG:

200 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g Mehl
2 Eier
etwas Salz

Alle Zutaten für den Mürbeteig zügig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einpacken und 45 Min. im Kühlschrank kaltstellen. Den gekühlten Mürbeteig einen halben Zentimeter dick ausrollen und in eine mit etwas Butter vorgefettete Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 bis 12 Min. vorbacken. Anschließend auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

200 g Ziegenkäse
200 ml Sahne
200 g Schmand
4 Eier
100 g getrocknete Cranberries
200 g Blattspinat
(tiefgekühlt, vorab auftauen)
3 EL geriebener Hartkäse
(z.B. Parmesan/Gran Perdano)
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und
Muskatpulver zum Würzen

Eier, Sahne und Schmand vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dies ist eine so genannte „Royal Masse“. Aus dem aufgetauten Blattspinat das Wasser auspressen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und auf dem Blattspinat verteilen. Getrocknete Cranberries darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse klein schneiden und ebenfalls auf dem Blattspinat verteilen. Alles mit der Royal Masse bedecken. Zum Schluss mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 170 Grad 35 bis 40 Min. backen.

Schmeckt richtig lecker !!!!!