



Caprese-Quiche mit Topfen-Blätterteig und LAND-LEBEN Bio Dinkel Crackern

Ein unkompliziertes Familiengericht

Diese Caprese-Quiche vereint alles, was ein unkompliziertes Familiengericht ausmacht: einen herrlich mürben, selbstgemachten Topfen-Blätterteig, eine cremige Füllung und saftige Kirschtomaten. Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker sorgen dabei für das gewisse Extra – sie bilden zwischen Teig und Füllung eine aromatische Schicht, die überschüssige Flüssigkeit aufnimmt und den Boden besonders knusprig hält. Ob als leichtes Mittagessen, zum Brunch oder für das nächste Sommerfest – diese Quiche schmeckt warm genauso gut wie kalt.

Caprese-Quiche mit Topfen-Blätterteig und LAND-LEBEN Bio Dinkel Crackern

Zutaten

Topfen-Blätterteig

- 200 g glattes Weizenmehl
- 200 g kalte Butter
- 200 g Topfen
- ½ TL Salz
- etwas Mehl zum Ausrollen

Füllung

- 50 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker
- 350 g Kirschtomaten
- 200 g Mini-Mozzarella
- 4 Eier
- 250 g Sauerrahm
- 60 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL frisches Basilikum, fein gehackt
- 1 TL Pizzagewürz
- Salz & Pfeffer

Zum Garnieren

- frische Basilikumblätter
- etwas Olivenöl

Zubereitung

Topfen-Blätterteig zubereiten

Mehl, kalte Butter, Topfen und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa **45 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine Quicheform (ca. **22–24 cm Durchmesser**) damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Boden vorbacken

Den Airfryer auf **175 °C** vorheizen und den Teigboden etwa **8 Minuten** vorbacken.

In der Zwischenzeit die LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker grob zerbröseln. Den vorgebackenen Boden kurz abkühlen lassen und die Cracker gleichmäßig darauf verteilen.

Füllung vorbereiten

Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Mini-Mozzarella gut abtropfen lassen.

Eier, Sauerrahm, geriebenen Parmesan, Knoblauch, Basilikum und Pizzagewürz miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quiche füllen und backen

Die Eiermasse auf den mit Crackern bestreuten Boden gießen. Anschließend die halbierten Kirschtomaten und den Mini-Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen.

Die Quiche im Airfryer bei **165 °C** etwa **30–35 Minuten** backen, bis die Füllung vollständig gestockt und die Oberfläche goldbraun ist.

Vor dem Anschneiden die Quiche etwa **10 Minuten ruhen lassen**, damit sie sich besser schneiden lässt.

Anrichten

Mit frischen Basilikumblättern garnieren und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Quiche schmeckt warm ebenso gut wie kalt und passt perfekt zu einem knackigen Blattsalat.

Tipp

Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker bilden zwischen Teig und Füllung eine aromatische Schicht. Sie nehmen überschüssige Flüssigkeit der Tomaten auf und sorgen dafür, dass der Boden besonders knusprig bleibt.

www.land-leben.com