

## Ziegenkäse-Blaubeer-Quiches

---

### Zutaten für 6 Stück:

300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)  
2 Eier (Größe M)  
250 g Mehl  
150 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
2 Schalotten  
1 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
1 EL Balsamico-Creme  
100 g Ziegenmilch-Camembert  
1/2 Bund Thymian



1. Beeren auftauen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 1 Ei trennen. Mehl, Butter, Salz, Eigelb und 3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln. 1 Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. In 6 gefettete Quiche-Formen (Ø ca. 10 cm) geben.

2. Schalotten schälen, hacken, im Öl andünsten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Schale geben. Beeren, Honig, Balsamico, Ei, restliches Eiweiß und Schalotten vermengen, auf den Teig streichen. Käse in dünne Scheiben schneiden, darauf legen.

3. Quiches auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Thymianblätter waschen, trocken schütteln und über die Quiches streuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde 30 Minuten

**Pro Stück:**

**Energie:** 520 kcal

**Fett:** 28 g

