Kylmäsavulohipiirakka – Finnische Lachs-Quiche



Kylmäsavulohipiirakka ist eine sommerliche Lachs-Quiche aus Finnland mit rustikalem Roggenboden. Schmeckt warm und kalt.

1 Quiche

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 120 g Roggenmehl
- 90 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz
- 100 g Butter, kalt
- 2-4 EL Wasser, kalt

Für den Belag

150 g Lachs, geräuchert
2 EL Dill, gehackt
2 Frühlingszwiebeln (oder einen kleinen Lauch)
100 g Erbsen (frisch oder TK)
150 g Crème Fraîche
100 ml Milch
3 Eier
1 TL Abrieb einer Biozitrone
Salz/Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Eine kleine Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) einfetten.
2. Für den Teig gebt ihr alle Zutaten in einer Schüssel, verknetet sie zügig zuerst mit der Küchenmaschine (oder Handrühr-Gerät) und anschließend kurz per Hand. Den Teig entweder erst für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen oder direkt in die Tarteform geben und andrücken. Dabei den Rand nicht vergessen. Anschließend die Form in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach ca. 15-30 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit der Gabel mehrmals einstechen und für ca. 10 Minuten vorbacken.
5. In dieser Zeit den Lachs grob zerteilen und die Frühlingszwiebeln (oder den Lauch) in feine Ringe schneiden.
6. Für die Eimasse Crème Fraîche, Milch, Eier und Zitrone gut verrühren und mit Salz/Pfeffer würzen.
7. Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen nehmen. Lachs, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Dill darauf verteilen und mit der Ei-Mischung übergießen.
8. Für weitere 30-35 Minuten bei gleicher Temperatur in den Backofen geben.
9. Nach der Backzeit die Quiche mindestens 10 Minuten oder länger in der Form stehen lassen. Der herzhafte Lachskuchen schmeckt warm oder kalt.