



Benötigte Zutaten

9 Scheiben Toastbrot frisch, am besten eignet sich Sandwich-Toast, weil der etwas größer ist

Original Bergkäse -
Menge sollte gerieben
eine Tasse ergeben

3 Eier (groß)

1 Tasse Premium Alpenmilch

ev. etwas würzigen
Schinken

Petersilie

Salz, Pfeffer

etwas Olivenöl

Quiche Cups

mit Bergkäse

Anleitung

1. Zuerst werden aus dem Toastbrot mit einem Glas Scheiben ausgestochen, die dann mit dem Nudelholz dünn ausgerollt werden. (Aus dem übrigen Brot lässt sich hervorragend Knödelbrot machen.)
2. Nun streicht man in ein Muffin-Blech etwas mit Butter aus und drückt die Toastbrot-Scheiben gut in die Formen. Diese werden anschließend im Backrohr resch vorgebacken, sie sollten jedoch nur leicht goldgelb werden.
3. In der Zwischenzeit verrührt man die Eier mit der Milch, dem geriebenen Käse und dem Schinken und würzt diese Mischung nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Die Mischung wird dann in die vorbereiteten Cups geleert - je nach Belieben kann oben dann noch mit etwas SalzburgMilch Bergkäse bestreut werden.
4. Im Ofen (~190°C; Umluft) backen die Cups nun so lange, bis der Käse gut zerronnen ist und sich eine leichte aber weiche Kruste bildet. Die Quiche Cups aus der Form holen und mit etwas Olivenöl bestreichen - oben drauf kommt noch die gehackte Petersilie. Fertig.