



# Pikante Birnen-Quiche

(ca. 8 Stücke)

## Zutaten:

### Für den Teig:

200 g Mehl  
½ TL Backpulver  
50 g Butter  
1 Ei  
1 EL BIHOPHAR Akazien-Honig  
110 g Frischkäse  
3 EL geriebener Parmesan  
Fett für die Form

### Für den Belag:

40 g gehackte Walnüsse zum Bestreuen  
500 g kleine Birnen  
¼ Liter Weißwein  
125 g Ziegenfrischkäse  
3 Eier  
2 EL Sahne  
3 EL BIHOPHAR Akazien-Honig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL gehackter Majoran

## Zubereitung:

Zutaten für den Teig geschmeidig verkneten, damit Boden und Rand einer gefetteten Tarteform damit auslegen, mit Walnüssen bestreuen und ca. 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, ca. 5-10 Minuten in Weißwein pochieren, abtropfen lassen und mit der Schnittfläche nach unten auf der Quiche verteilen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Frischkäse, Eier, Sahne und BIHOPHAR Akazien-Honig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, über die Birnen gießen und im Backofen ca. 45 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 °C/Stufe 4, Umluft 180 °C). Quiche nach Wunsch mit frischen Majoranblättchen garnieren und mit etwas Akazien Honig beträufelt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten

