



Lustige

Quiche Gesichter

Ein Snack, der Kinderaugen staunen lässt? Die lustigen Quiche Gesichter zaubern selbst den Großen ein Lächeln ins Gesicht. Mit der einfachen Anleitung und der perfekten Verwertung von Gemüseresten steht das Rezept hoch im Kurs.

Zutaten für 6 Quiches:

- 1 Pkg. [Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig rund 300 g](#)
- Etwas Öl zum Befetten der Förmchen
- 150 ml Schlagobers (Sahne)
- 3 Eier
- 1/2 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten
- 75 g Speckwürfel
- Etwas Gemüse für das Gesicht (Paprika, Kresse, Radieschen, Tomaten, Oliven) geschnitten
- Etwas Muskatnuss gemahlen
- Salz und Pfeffer gemahlen

Zubereitet mit:



<https://www.tantefanny.at/frischteige/muerbteige/quiche-tarteteig/>

Zubereitung

1. Schritt 1

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. 6 Tarteletteförmchen (ca. ø 10 cm) mit Öl befetten.

2. Schritt 2

Den Teig entrollen und mit einem Ausstecher (ca. ø 11 cm) 6 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die befetteten Tarteletteformen legen und leicht festdrücken.

3. Schritt 3

Lauch und Speckwürfel mischen und auf die 6 Quiches aufteilen. Obers und Eier gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Quiches damit aufgießen. Mit den übrigen Teigresten Haare formen.

4. Schritt 4

Im Backofen ca. 30 Min. auf unterster Schiene am Backgitter goldbraun backen.

5. Schritt 5

Nach dem Backen die Quiches mit Gemüse belegen, sodass lustige Gesichter entstehen.



Erlaubt ist was schmeckt! Verziere die lustigen Quiche-Gesichter mit bunter Rohkost deiner Wahl und verwende auch gerne diverse Gemüsereste.