

Gibanica

Die Süßspeise Gibanica schmeckt als Hauptgericht oder Dessert gleichermaßen gut. Das Rezept hierfür stammt ursprünglich aus Slowenien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

150 g	Strudelteigblätter
50 g	Mohn (gemahlen)
50 g	Haselnüsse (gerieben)
250 g	Topfen
2 Stk.	Äpfel (gerieben)
50 g	Rosinen
120 g	Zucker
100 g	Butter
450 ml	Sauerrahm
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
Nach Belieben	Rum (zum Beträufeln)
Nach Belieben	Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für Gibanica den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Strudelteig auftauen lassen und in mehrere einzelne Blätter teilen. Die Butter zerlassen und eine Auflaufform damit einfetten. Die Form mit einem Strudelblatt auslegen und mit etwas Butter beträufeln.
2. Die Hälfte des gemahlenen Mohns darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen und mit Sauerrahm beträufeln. Mit dem zweiten Strudelblatt abdecken und mit Butter einpinseln. Die Hälfte der Nüsse darauf verteilen und mit etwas Zucker bestreuen. Mit Rum und Sauerrahm beträufeln.

3. Das nächste Strudelblatt darauf legen und wieder mit Butter bestreichen. Die Hälfte des Topfens darauf geben und glatt streichen. Mit der Hälfte der Rosinen und abgeriebener Zitronenschale bestreuen und mit Sauerrahm beträufeln.
4. Dann kommt das nächste Strudelblatt und das wieder mit Butter einpinseln. Äpfel waschen und fein reiben. Die Hälfte der geriebenen Äpfel auf dem Strudel verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mit etwas Sauerrahm beträufeln.
5. Nun beginnt die ganze Schicht-Prozedur von vorne - in der gleichen Reihenfolge wie eben. Zuletzt wird der komplette restliche Sauerrahm auf dem Strudel verteilt. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Dann herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und noch warm servieren.

Tipp

Auch abgekühlt schmeckt Gibanica sehr gut. Wer die Süßspeise (z.B. am nächsten Tag) wieder warm genießen möchte, kann sie einfach kurz in der Mikrowelle erwärmen.