Slowenische Prekmurska Gibanica

Mit dem Rezept für Slowenische Prekmurska Gibanica lässt sich ein Gebäck zaubern, das nicht nur bei Landsleuten beliebt ist, auch hierzulande erlangt es immer größere Popularität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Strudelteig

300 g	Mehl
3 EL	Wasser (lauwarmes)
2 EL	Wein
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	Öl
2 EL	Butter (zerlassene)

Für die Mohnfüllung

400 g	Mohn
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt
250 ml	Milch (heiße)

Für die Apfelfüllung

500 g	Äpfel (gerieben)
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)

1 EL	Zitronensaft

Für die Topfenfüllung

500 g	Hüttenkäse
300 ml	Sauerrahm
1 Stk.	Ei
200 g	Zucker
2 EL	Rosinen
1 Prise	Vanillezucker

Für die Nussfüllung

500 g	Walnüsse (gemahlene)
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für das Slowenische Prekmurska Gibanica als erstes den Strudelteig vorbereiten. Dazu Mehl, Wasser, Salz, Wein, Zucker und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät, für mindestens 10 Minuten sorgfältig durchkneten. Den Teig für etwa eine Stunde gehen lassen. Nun Rosinen in Rum einlegen und einweichen lassen.

2. In der Zwischenzeit die verschiedenen Füllungen vorbereiten. Für die Mohnfüllung, den Mohn mit einem Stößel in einem Mörser zerkleinern, alternativ in einer Küchenmaschine. Danach Milch in einem kleinen Topf erhitzen. In einer Schüssel dann Mohn, Zucker, Zimt und die heiße Milch vermischen, beiseitestellen und abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen, fein reiben und zusammen mit Zimt und Zucker in eine Schüssel geben. Zitronenschale darüber reiben, den Saft aus der Zitrone in die Schüssel pressen. Anschließend alles gut miteinander vermischen und wegstellen.

4. Für die Topfenfüllung, Hüttenkäse, Sauerrahm und Zucker in eine Schüssel geben, Ei darüber schlagen, Rosinen und Vanille nach Geschmack zugeben und alles gut vermischen. In einer weiteren Schüssel nun für die Nussfüllung, Walnüsse, Zucker und Zimt sorgfältig miteinander verrühren.

5. Anschließend den Ofen auf 175°C vorheizen. Den Teig dann dünn, auf Größe des Backblechs oder der Backform ausrollen. Aus dem Teig müssen zehn Schichten ausgerollt werden.

6. Danach Butter in einem kleinen Topf vorsichtig zum Schmelzen bringen. In der Zwischenzeit

Backpapier auf das Backblech legen und die erste Teigplatte darauf legen. Diese mit einer dünnen Schicht Butter bestreichen. Auf dieser Schicht nun die Hälfte der Mohnfüllung ausbreiten und mit einer weiteren Teigschicht abdecken.

7. Diese wieder mit zerlassener Butter bestreichen. Darauf die Hälfte der Apfelfüllung ausbreiten, mit einer Schicht Teig bedecken und diese wieder mit Butter bestreichen. Als nächste Schicht die Hälfte der Topfenfüllung ausbreiten und mit einer Teigplatte belegen, mit Butter bestreichen.

8. Als letze Schicht, die Hälfte der Nussfüllung ausbreiten, mit einer Teigplatte belegen, mit Butter bestreichen. Anschließend den kompletten Schichtvorgang wiederholen. Zuletzt Sauerrahm mit etwas Milch in einer Schüssel verrühren, die Mischung dann auf die oberste Teigschicht geben.

9. Dann das Blech für etwa eine Stunde in den Ofen stellen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und servieren.

Tipp

Das Slowenische Prekmurska Gibanica schmeckt, leicht warm serviert, mit frischem Kaffee oder schwarzen Tee am Besten. Etwas warme Vanillesauce und frischer Schlagobers werten das Gebäck zusätzlich auf. Optional lässt sich anstatt frischem Teig auch fertiger Filo- oder Strudelteig verwenden.