

Prekmurska gibanica – der Vierlingskuchen

Nachdem wir Sie bereits mit einigen Backrezepten inspiriert haben, möchten wir die anspruchsvollen Bäcker unter Ihnen herausfordern, denn für die Prekmurska gibanica müssen Mürbteig, Strudelteig, Mohn-, Topfen-, Nuss- und Apfelfüllung vorbereitet werden.

Zutaten:

- Öl (für die Backform)
- Butter
- Sauerrahm
- Honig

Für den Mürbteig

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- 3 EL Sauerrahm
- Salz
- 100 ml Wasser (kalt)

Für den Strudelteig:

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- etwas Essig
- 1 Prise Salz
- Wasser (lauwarm)

Für die Mohnfüllung:

- 150 g Mohn (fein gemahlen)
- 50 g Zucker
- 100 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker

Für die Topfenfüllung:

- 300 g Topfen (Quark)
- Rosinen
- 1 Ei
- 150 ml Sauerrahm
- 1 EL Zucker

Für die Nussfüllung:

- 250 g Walnüsse (gemahlen)
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 150 ml Milch
- Zimt

Für die Apfelfüllung:

- 500 g Äpfel
- Zimt
- 30 g Zucker
- Zitrone (geriebene Schale)



Prekmurska gibanica – der Vierlingskuchen

Zubereitung:

Für den Mürbteig zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dazu Butterstücke und restliche Zutaten hinzufügen. Kaltes Wasser zugießen (nach Bedarf) und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig einen Laib formen und ihn in die Folie einwickeln. Für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Strudelteig aus allen Zutaten einen Teig verkneten, der glatt und elastisch sein muss. Mehrere kleinere Laiben formen und für 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Mohnfüllung darf die Milch aufgeköcht werden, um anschließend über den Mohn gegossen zu werden. Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles verrühren.

Die Topfenfüllung wird hergestellt, indem der Topfen (Quark) gut mit dem Ei, Sauerrahm, Zucker und Rosinen vermischt wird.

Für die Nussfüllung die Walnüsse mit Milch aufkochen, Zucker, Vanillezucker und etwas Zimt dazugeben. Gut verrühren.

Für die Apfelfüllung zuerst die Äpfel schälen und in kleine Spalten schneiden. Kurz mit Zucker andünsten. Zimt und geriebene Zitronenschale dazugeben.

Nun den Backofen auf 180 - 200° C vorheizen. Strudelteig auf dem bemehlten Tisch ausrollen und sehr dünn ausziehen. Den Teig mit der geschmolzenen Butter beträufeln.



Mürbteig ausrollen und in die gebutterte Backform legen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die erste Schicht von der Mohnfüllung auftragen und mit dem Strudelteig bedecken.

Die nächste Schicht ist die Topfenfüllung, auftragen und wieder den Strudelteig darüber ziehen. Ebenso mit der Nussfüllung und Apfelfüllung fortfahren und den ganzen Prozess schließlich noch einmal wiederholen.

Wenn alle Füllungen verbraucht sind, die letzte Schicht vom Strudelteig auftragen ist, darf sie mit dem flüssigen Sauerrahm begossen werden.

Die Prekmurska gibanica im Backofen ca. 60 Minuten backen. Den fertigen Vierlingsstrudel mit Honig übergießen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.