

Prekmurska Gibanica Vierlingsstrudel



Isst man typischerweise zu allen Jahreszeiten, da die Prekmurska Gibanica als eine Spezialität unter den Süßspeisen gilt und zu den Nationalgerichten Sloweniens zählt. Der Name dieser alten Fest- und Ritualspeise aus Prekmurje leitet sich vom Wort gūba (slowenisch: Falte) ab, die Speise selbst hat in der Region an der Mur eine sehr lange Tradition. Die ursprüngliche Gibanica war von der Zusammensetzung ein wenig anders als heute. Über Jahrhunderte hinweg wurde sie um mehrere Schichten von Füllungen bereichert und entwickelte sich so zu ihrer heutigen Erscheinungsform.

Zubereitung

Zutaten

4 Personen

Mürbeteig (nach eigenem Rezept)
Strudelteig (Filoteig gekauft)
300 g gemahlene Walnüsse
300 g gemahlene Mohn
1,2 kg Quark
1,5 kg geriebene Äpfel (am besten Boskop)
420 g Zucker
250 g Margarine oder Butter
5 Eier
800 ml Sahne
Zimt, reichlich Vanillezucker, Salz



Zubereitungszeit
1 Stunde Vorbe-
reitung & 2 Stun-
den im Backofen



- 1 Die Mohnfüllung aus 300 g gemahlendem Mohn, 100g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker (je nach Geschmack) vermengen.
- 2 Die Quarkfüllung aus 1,2 kg Quark, 2 Eiern, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker (nach Geschmack) und einer Prise Salz (nach Bedarf) zubereiten.
- 3 Die Walnussfüllung aus 300 g gemahlene Walnüssen, 100 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker (je nach Geschmack) zubereiten.
- 4 Die Apfelfüllung aus 1,5 kg geriebenen Äpfeln, 120 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker (je nach Geschmack) und Zimt zubereiten.

Slowenien: Prekmurska Gibanica – Vierlingsstrudel

5 Den Sahneguss aus 800 ml Sahne und 3 Eiern zubereiten: Die Eier werden langsam mit der Sahne verquirlt.

6 Der Fettguss besteht aus 250 g zerlassener Butter.

7 Belegen Sie die Backform (40 x 30 cm) zunächst mit einer Schicht Mürbeteig und bedecken Sie diese mit einer Schicht Strudelteig. Es folgt die Hälfte der Mohnfüllung, die mit Fettguss und Sahneguss über-gossen wird.

Diese Füllung wird daraufhin

wieder mit Strudelteig bedeckt und mit der Hälfte der Quarkfüllung bestrichen.

Es folgen die Walnuss- und die Apfelfüllung sowie ein Teil des Fettgusses und Sahnegusses, welche erneut mit dem Strudelteig bedeckt werden.

8 Die Reihenfolge wird zweimal wiederholt. Über die letzte Füllung wird wiederum eine Schicht des Strudelteigs gelegt und entweder mit dem Sahneguss oder dem Fettguss besprenkelt.

9 Empfohlene Backzeit und Temperatur: 2 Stunden bei 170 bis 180°C je nach Backofen (Ich habe die Gibanica auf den Rost im unteren Bereich des Backofens gestellt.)

Dazu passt gut

... als **Getränk**: Dessert-Wein oder Kaffee/Mokka.



Slowenien

Slowenien trat 2004 gleichzeitig mit neun weiteren Ländern der Europäischen Union bei. Die Küche des viertkleinsten Landes der Europäischen Union zeichnet sich durch frische und lokale Zutaten sowie zahlreiche Spezialitäten aus der Region aus und unterscheidet sich regional nach den Einflüssen der Nachbarländer. Zu den meist genutzten Produkten gehören Kartoffeln, Tomaten, Paprika, heimische Getreide, Schafskäse, Fleisch sowie Fische und Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer. Als die bekannteste slowenische Speise gilt die Krainer Wurst, aber auch die Potica, ein Rollkuchen aus Hefeteig mit verschiedensten Füllungen, ist charakteristisch als slowenische Süßspeise. Auch bei den Getränken wird in Slowenien viel Wert auf Produkte der Region gelegt. Regionale Weine, Biere oder Schnäpse sind die bevorzugten Getränke.

Die Köchin

Anka Galun

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Geduld und Zeit! Bitte keine fettreduzierten Zutaten verwenden. Der geriebene Apfel sollte in einem Handtuch oder ähnlichem ausgedrückt und aufgefangen werden, damit die Apfelschichten nicht zu nass sind.



dober tek!

Guten Appetit!