

Prekmurska gibanica (Aus Slowenien)

Mohnfüllung:

200g Sojamilch	mit
50g Agavendicksaft	und
120g Zucker	aufkochen. Über
300g gemahlenden Mohn	gießen

Nussfüllung:

200g Sojamilch	mit
30g Marzipanrohmasse,	
120g Zucker	und
50g Agavendicksaft	aufkochen und anschließend über
300g Haselnussgrieß	mit
70g Margarine	und
40g Nougat	gießen.

Apfelfüllung:

500g Äpfel	schälen und grob raspeln
50g Apfelmuß,	
120g Zucker	und
Prise Zimt	hinzufügen

Strudelteig:

600g Weizenmehl	und
1TL Öl	mit lauwarmen Wasser zu einem Teig
	verkneten

350g Mürbeteig	in eine Backform (20x30cm) auslegen
	und kräftig stippen.

Die erste Lage Strudelteig darauf legen und mit der Hälfte der Mohnfüllung bestreichen. Eine weitere Lage Strudelteig darauf legen und die Hälfte der Topfenfüllung darauf streichen. Nach einer weiteren Lage Strudelteig die Hälfte der Nussfüllung darauf verteilen. Erneut mit Strudelteig überdecken und die Hälfte Apfelfüllung darauf geben. Alles noch ein mal wiederholen.

300g Quark

über die letzte Teigschicht gießen

Mit einer dünnen Nadel alles mehrmals durchstechen und bei 175° etwa 30min. backen

Ergibt: 12 Stücke

Zubereitungszeit: Ca. 70min.

Backzeit: Ca. 30min. bei 175°