

## Prekmurska gibanica (Aus Slowenien)

### Mohnfüllung:

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

### Nussfüllung:

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

### Apfelfüllung:

<b>500g Äpfel</b>	schälen und grob raspeln
<b>50g Apfelmuß,</b>	
<b>120g Zucker</b>	und
<b>Prise Zimt</b>	hinzufügen

### Strudelteig:

<b>600g Weizenmehl</b>	und
<b>1TL Öl</b>	mit lauwarmen Wasser zu einem Teig
	verkneten

<b>350g Mürbeteig</b>	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°***