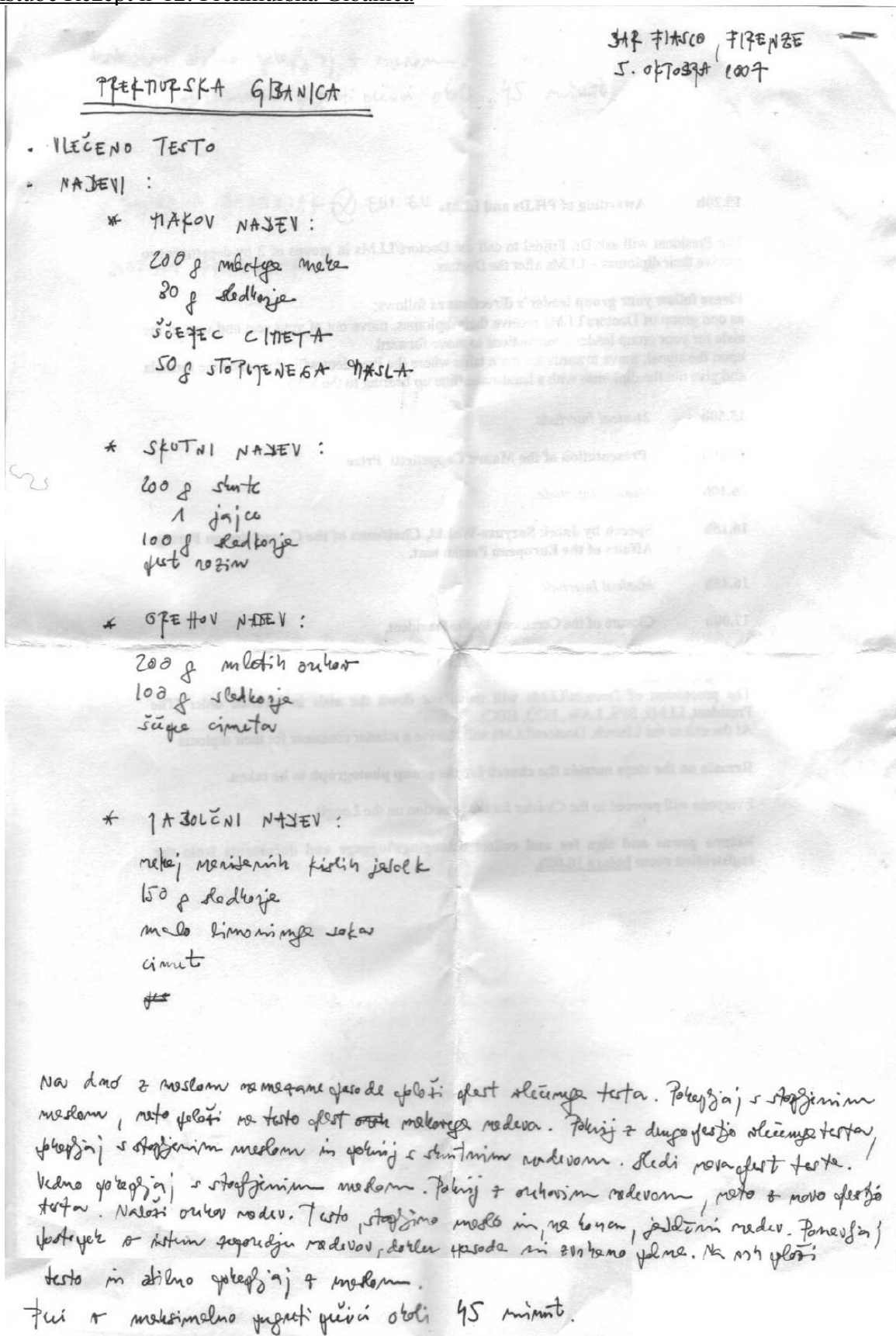


Backstube Rezept n°12: Prekmurska Gibanica



Transkription:

Bar Fiasco, Florenz

5. Oktober 2007

Prekmurska Gibanica

Strudelteig

Füllungen:

- Mohnfüllung:
200g gemahlener Mohn
80g Zucker
eine Prise Zimt
50g zerlassene Butter
- Topfenfüllung:
200g Topfen
1 Ei
100g Zucker
eine Hand voll Rosinen
- Nussfüllung:
200g gemahlene Nüsse
100g Zucker
eine Prise Zimt
- Apfelfüllung:
Einige geriebene saure Äpfel
150g Zucker
ein wenig Zitronensaft
Zimt

Den Boden einer mit Butter bestrichenen Backform mit einer Schicht Strudelteig auslegen. Mit zerlassener Butter beträufeln, danach auf den Teig eine Schicht Mohnfüllung. Mit einer zweiten Schicht Strudelteig bedecken, mit zerlassener Butter beträufeln und mit der Topfenfüllung bedecken. Es folgt wieder eine Schicht Teig. Immer mit zerlassener Butter beträufeln. Nun mit der Nussfüllung bedecken, danach wieder eine Schicht Teig. Die Nussfüllung darauf geben. Teig, zerlassene Butter und, am Ende, die Apfelfüllung. Den Vorgang in derselben Reihenfolge der Füllungen wiederholen, bis die Form bis oben voll ist. Ganz oben Teig darauf legen und mit Butter beträufeln.

Im auf höchster Stufe erwärmten Backofen ca. 45 Minuten backen.

(Ende der Transkription)

backstube s handgeschriebene Rezepte

<http://backstube.blogspot.com>

Anmerkungen

Traditionelles slowenisches Rezept. Mit vielem Dank an Djurdja!

Guten Appetit wünschen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Monika Geop'.

von der Backstube

Sie erreichen uns unter cyberjausn@gmail.com