

# Gibanica

Schülerinnen der HLW St. Peter

## FÜR DEN STRUDELTEIG

2 Pk. Fertigstrudelteig  
(6 Blätter) oder selbst  
gemachter Strudelteig aus  
500 g Mehl, 2 Eiern, Salz,  
3 EL Öl, ca. 300 ml lauwarmem  
Wasser, 100 g zerlassener  
Butter zum Bestreichen

## FÜR DIE MOHNFÜLLE

200 g Mohn, gemahlen  
125 ml Milch  
50 g Rosinen  
50 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker

## FÜR DIE TOPFENFÜLLE

500 g Topfen  
3 Eier  
100 g Staubzucker  
50 g Butter, zerlassen

## FÜR DIE NUSSFÜLLE

150 g Nüsse, gemahlen  
50 g Zucker

## FÜR DIE APFELFÜLLE

1 ½ kg Äpfel  
50–100 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 TL Zitronensaft

## SONSTIGES

zerlassene Butter zum  
Bestreichen

## ZUBEREITUNG

• Für den Strudelteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer/Knethaken zu einem glatten, seidigen, mittelfesten Teig verkneten. Den Teig auf der Arbeitsplatte nachkneten und schleifen, damit er eine glatte Oberfläche bekommt.

• Dann die Oberfläche mit Öl bestreichen und den Teig auf ein bemehltes Brett geben. Mit einem vorgewärmten Geschirr (Schüssel) abdecken und mindestens 30 Minuten rasten lassen. Das vorgewärmte Geschirr ist wichtig, da sich so der Kleber im Teig besser entspannt und der Teig später leichter zum Ausziehen ist.

• Währenddessen ein Strudeltuch bemehlen, den Teig mittig auf das bemehlte Strudeltuch übertragen, gleichmäßig ausrollen und wieder dünn mit Öl bestreichen.

• Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus zum Rand gleichmäßig dünn ausziehen. Für die Gibanica den Teig trocknen lassen (wenn es schnell gehen muss, darf man auch mit dem Föhn nachhelfen) und in blechgroße Stücke schneiden.

• Für die Mohnfülle die Milch erhitzen, Mohn, Rosinen, Zucker und Vanillezucker einrühren.

• Für die Topfenfülle die Eier mit Zucker schaumig rühren, Topfen und zerlassene Butter dazurühren.

• Für die Nussfülle Nüsse mit Zucker vermischen.

• Für die Apfelfülle die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel grob reiben. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft vermischen, abschmecken.

• Ein tiefes Backblech be fetten und mit einem Strudelblatt auslegen, dieses mit Butter bestreichen, ein zweites Strudelblatt darüberlegen und wieder mit Butter bestreichen. Die Mohnfülle darauf verteilen. Ein Strudelblatt über die Mohnfülle legen, mit Butter bestreichen. Topfenfülle darauf verteilen. Ein Strudelblatt über die Fülle legen, mit Butter bestreichen. Mit Nussfülle bestreuen. Ein Strudelblatt über die Fülle legen, mit Butter bestreichen. Apfelfülle darauf verteilen. Wieder ein Strudelblatt über die Fülle legen, mit Butter bestreichen.

• Im vorgeheizten Backrohr bei 180–200 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen. Lauwarm servieren.

## TIPP:

*Diese Mehlspeise lässt sich portioniert gut einfrieren und bei Bedarf auftauen, wenn zum Beispiel Überraschungsgäste kommen. Um die richtige Konsistenz des Teigs zu überprüfen, den Strudelteig in die Hand nehmen und nach unten halten. Wenn sich der Teig langsam tropfen- bzw. birnenförmig löst, hat er die richtige Konsistenz.*

