Slowenische Schichttorte: Prekmurska Gibanica



220–240 Min

Zutaten 14 Portionen

= Kotányi Produkte

Mohnfüllung:

400 g	Gemahlene Mohnsamen
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
110 g	Zucker
200 ml	Weißwein

Apfel-Füllung

800 g	Äpfel (z. B. Boskoop)
1 TL	Zimt gemahlen
40 g	Zucker
40 g	Semmelbrösel

Topfenfüllung:

500 g	Topfen (20 % Fett)
200 g	Sauerrahm
1 Prise	Speisesalz jodiert
2	Eigelb
50 g	Zucker

Walnussfüllung

400 g	Gemahlene Walnüsse
60 g	Zucker
2 Pkg..	Vanillezucker Bourbon
	Abreibung von 1 Zitrone

Mürbeteig:

250 g	Mehl
100 g	Butter
1 Prise	Speisesalz jodiert
1	Ei, groß
20 ml	Wasser

Zubereitung

1. So wird der Mürbeteig zubereitet: Alle Zutaten miteinander verkneten, in Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Die Füllungen zubereiten: Die Äpfel reiben, überschüssigen Saft ausdrücken und mit Semmelbröseln, Zimt und Zucker vermengen. Die Zutaten für den Quark miteinander vermischen. Die Walnüsse mit Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker vermengen. Den Mohn mit beiden Zuckersorten und Weißwein vermischen, bis er vollständig durchfeuchtet ist.
3. Den Boden vorbereiten: Den Mürbeteig ausrollen und eine 26 cm große Springform (8 cm tief) damit auslegen. Den Strudelteig in 9 Kreise schneiden, die in die Form passen, und mit einer Gabel einstechen.
4. Den Kuchen schichten: Einen Teigkreis auf den Boden legen und mit Öl bestreichen. Die Hälfte der Mohnfüllung daraufgeben und mit etwas Sahne beträufeln. Mit Teig bedecken, mit Öl bestreichen und dann die Hälfte der Quarkfüllung daraufgeben. Mit Teig und der Hälfte der Walnussfüllung wiederholen und etwas Sahne hinzufügen. Mit Teig und der Hälfte der Apfelfüllung wiederholen und erneut Sahne hinzufügen.
5. Wiederholen: Die Schichten mit den restlichen Füllungen wiederholen und mit einer Teigschicht abschließen. Mit dem restlichen Öl und der Sahne bestreichen.
6. Backen: Im vorgeheizten Umluftbackofen bei 160 °C (320 °F) 60 Minuten lang backen.
7. Abkühlen lassen und servieren: Mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Warm servieren oder – besser noch – über Nacht stehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zum Anrichten:

400 g	Filo- oder Strudelteig
100 ml	Pflanzenöl, neutral
200 ml	Sahne
2 TL	Puderzucker zum Bestäuben (so viel, wie du brauchst)