Gibanica

16 Portionen

Zutaten

1 Pkg. Strudelblätter
100g Butter
40 g Walnüsse ganz
100ml Sahne flüssig

Topfenfülle:
250 g Bröseltopfen
100 g Staubzucker
1 Ei
50 g Sauerrahm
Rosinen, Rum

Apfelfülle:
250 g Apfelwürfel
30 g Kristallzucker
1 Zitrone Saft und Zesten
Zimt, Vanille

Mohnfülle:
125ml Milch
125 g Graumohn gemahlen
25 g Kristallzucker
40 g Sauerrahm
1 Limette Saft und Zesten

Zubereitung

Apfelfülle und Mohnfülle einkochen und auskühlen lassen. Topfenfülle vermischen. Form gut ausfetten. Erst eine Schicht Strudelteig einlegen zerlassene Butter darübergeben Apfelfülle einlegen Strudelteigschicht - wieder mit etwas Buttern betreufeln Topfenfülle einlegen.

Strudelteigschicht - wieder mit etwas Butter betreufeln Mohnschicht Strudelteigschicht - wieder mit etwas Butter betreufeln. Vorgang nocheinmal wiederholen. Oben 2 Schichten Strudelteig. Buffet Portionen dann mit Schlagobers übergießen - mit grob gehackten Nüssen bestreuen - Feinkristallzucker oben drüberstreuen ein paar Butterflocken zur Vollendung bei 160 Grad ca. 1 h backen.