

## Gibanica

ca. 25 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Strudelteig:

2 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)  
150 g zerlassene Butter

#### Schlagobers-Mix für Füllungen:

¼ l flüssiges Schlagobers  
2 Eier (Größe M)

#### Nussfüllung:

200 g geriebene Nüsse nach Wahl  
4 EL Zucker  
3 EL Rum-Rosinen  
Schlagobers-Mix (ca. 1/3 abmessen)

#### Topfenfüllung:

500 g Speisetopfen (10 %)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Schlagobers-Mix (1/2 abmessen)

#### Mohnfüllung:

200 g gemahlener Mohn  
6 EL Zucker  
Schlagobers-Mix

#### Apfelfüllung:

3 geraspelte Äpfel  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar  
5 EL Zucker

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### 1 Strudelteigblätter:

Die Strudelteigblätter auf die Größe einer Auflaufform (20 x 28 cm) passend zuschneiden. Ein Strudelteigblatt in die befettete Form geben und mit Butter leicht bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt darauflegen und mit Butter leicht bestreichen.

### 2 Schlagobers-Mix für Füllungen:

Schlagobers mit den Eiern gut versprudeln.

### 3 Nuss-Füllung:

Die Nüsse mit den übrigen Zutaten kurz vermischen und in der Form verteilen. Die Strudelteigreste mit Butter bestreichen und darauflegen.

### 4 Topfen-Füllung:

Den Topfen mit den übrigen Zutaten gut verrühren und in der Form verteilen. Zwei Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und darauflegen.

### 5 Mohn-Füllung:

Den Mohn mit den übrigen Zutaten kurz vermischen und in der Form verteilen. Zwei Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und darauflegen.



⑥ **Apfel-Füllung:**

Die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen und in der Form verteilen. Zwei Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und darauflegen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

⑦ **Zum Bestreuen:**

Den noch warmen Strudel mit Staubzucker bestreuen.

