



Slovenië

Prekmurska gibanica

Taart uit Prekmurje

het deeg voor de bodem:

200 gram tarwebloem
100 g boter of margarine
een snufje zout of suiker
wat melk, water of zure room voor het kneden

Zeef de bloem boven een houten plank, doe er zout of suiker bij, en het in stukken gesneden vet. Kneed er een deeg van terwijl je af en toe wat vocht (water, melk of room) toevoegt. Laat het een half uurtje rusten op een koele plek.

het deeg:

600 g fijne tarwebloem
1 el. plantaardige olie
een snuf zout
lauw water voor het kneden

Maak een kuiltje in het op de plank gezeefde bloem en doe er het vet, het zout en als je wil een ei bij. Kneed het tot een deeg terwijl je er wat vocht bij doet. Kneed net zo lang tot het deeg gelijkmatig en soepel is. vorm er een brood van, bestrijk het met olie en laat het 30 minuten rusten.

de maanzaadvulling:

200 g gemalen maanzaadjes
80 g suiker
1 zakje vanillesuiker

Doe de suiker en de vanillesuiker bij het maanzaad en roer het goed om. Alle vullingen worden in twee delen gebruikt.

de kaasvulling:

1000 g volvette Cottage Cheese (Hüttenkäse)
100 g suiker
2 eieren
1 zakje vanillesuiker
een snufje zout

Maak de kaas fijn met een vork, doe er de eieren, de vanillesuiker, suiker en een snuf zout bij. Roer het net zolang tot het gelijkmatig is en makkelijk smeerbaar is.

de walnootvulling:

300 g gemalen walnoten

100 g suiker

1 zakje vanillesuiker

Meng de walnoten met de suiker en de vanillesuiker.

de appelvulling:

1500 g zure appels

120 g suiker

gemalen kaneel

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Meng ze met suiker en kaneel.

en ten slotte dan ook nog:

60 dl zure room

4 eieren

Roer de eieren door de zure room.

o ja, en dit ook nog:

150 g gesmolten boter (of 200 gr. margarine)

Volgens de traditie zou je dit in een "tepsija" bakken, een aardewerken vorm, maar wij nemen natuurlijk gewoon een bakblik van een diameter van zo'n 32-35 cm.

Smeer de vorm grondig in met boter en spreid er het basisdeeg over uit. Het deeg moet ook de zijkanten bedekken. Prik er gaatjes in met een vork.

Verdeel het tweede deeg in 8 gelijke stukken en rol ze uit tot de grootte van het bakblik.

Smeer ze in met olie. Leg een vel deeg in het blik.

Op de bodem (die nu dus bedekt is met een laagje basisdeeg en een laag van het elastische deeg, leg je de helft van de maanzaadvulling. Besprenkel het met gesmolten boter en met roomtopping.

Hier gaat de tweede laag van het s.deeg over, en daarop de helft van de kaasvulling.

Besprenkel ook dit met wat boter.

Dan de derde laag deeg. Hierop gaat de helft van de walnootvulling, ook weer besprenkeld met een beetje gesmolten boter.

De vierde laag deeg bedek je met de helft van de appelvulling, en ook weer besprenkelen met boter.

We zijn nu halverwege. Herhaal de hele procedure nog eens: deeg & maanzaad, deeg & kaas, deeg & walnoten en ten slotte nog een keer deeg met daarop de rest van de appelvulling.

Bedek het ten slotte met het room-eierenmengsel.

Nu gaat het de oven in: zo'n anderhalf uur op 175°C.

Laat het gebak nog even rusten voordat je het aansnijdt. Bestrooi het voor het serveren evt. met poedersuiker.