

Aus der Küche Sloweniens

Vorspeisen

Smetanore murke (Gurke mit Buttermilch)

4 Personen

1kg Gurke
1 kleine Zwiebel
750ml Buttermilch
250ml saure Sahne
3 Knoblauchzehen
1 Messerspitze gemahlener Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

Die Gurken schälen und grob reiben, mit etwas Salz bestreuen und die klein gehackte Zwiebel dazu geben. Etwa 30 Min beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Dann die Gurken- Zwiebelmischung ausdrücken und abtropfen lassen.

Die kleingehackten Knoblauchzehen mit dem Kreuzkümmel, Pfeffer, in die Buttermilch geben und verrühren. Nun die saure Sahne einrühren.

Die Mischung über die Gurken geben und vermischen.

Mesana zelenjavna in zeljina salata (Sauerkrautsalat)

4 Personen

500g Sauerkraut
150g gekochte rote Beete
2 Mohrrüben
150g Gurke
50g Staudensellerie
250g gekochte Kartoffeln
6 saure Gurken
75ml Olivenöl
30ml Apfelessig
1 Eßl körnigen Senf
Salz, Pfeffer

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. In eine Schüssel geben. Rote Beete, Mohrrüben, Gurke, Staudensellerie, Kartoffeln und saure Gurken würfeln, und zum Sauerkraut geben und vermischen.

Eine Salatsoße aus dem Olivenöl, Apfelessig und Senf herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Salatzutaten geben und gut mischen.

Fizola juha (Bohnensuppe)

4 Personen

350g getrocknete rote Bohnen
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
¼ Zitrone
2 Eßl. Öl
1 kleine Zwiebel
2 Eßl. Weizenmehl
Essig zum abschmecken
Salz
Pfeffer
3 Eßl. Saure Sahne

Die roten Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. In frischen Wasser zum kochen bringen. 10 Min kochen. Dann noch die Bohnen abgießen und erneut in 1,5l kochendes Wasser geben. Lorbeerblatt, Rosmarin, gehackte Knoblauchzehe und die ¼ Zitrone dazugeben. Etwa 1 Stunde köcheln lassen (bis die Bohnen weich sind). Abgießen und den Sud auffangen. Kräuter und Zitrone entfernen. Öl in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel gold-gelb anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Die Bohnen zerdrücken und mit den aufgefunden Sud dazu geben und gut unterrühren. Aufkochen und dabei gut rühren. 5 Min köcheln lassen. Falls nötig etwas Wasser hinzugeben. Es soll eine Suppe entstehen. Den Essig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die saure Sahne kurz vor dem servieren dazu geben.

Hauptgerichte

Jota (Bohnen und Sauerkraut Eintopf)

4 Personen

500g getrocknete rote Bohnen
100g durchwachsener Speck (kann auch weggelassen werden)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500ml Gemüsebrühe
1 Eßl. Tomatenmark
500g Kartoffeln
500g Sauerkraut
Salz
Pfeffer

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. In frischem Wasser zum kochen bringen und 10 Min kochen lassen. Bei kleiner Hitze weitere 45 Min köcheln lassen und dann abgießen.
In der Zwischenzeit Speck, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln würfeln.
Den Speck in einer großen Pfanne auslassen und Zwiebel und Knoblauch dazu geben

Die Gemüsebrühe, Tomatenmark, Kartoffeln und Sauerkraut dazu geben.
Zum Kochen bringen, auf kleiner Hitze köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.
Nun die Bohnen unterrühren und weitere 2-3 Min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Govnac (Kohl-Kartoffel Eintopf)

4 Personen

1kg Weißkohl
1kg Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 Knoblauchzehen
1 Teel. Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer

Den Weißkohl hobeln oder feine Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen.

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch würfeln und mit dem Kohl in einen Topf geben. Kreuzkümmel und Lorbeerblatt hinzufügen und so viel Wasser angießen, dass das Gemüse bedeckt ist. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 45- 60 Min köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Die Kartoffeln zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grenadirmars (Kartoffeln und Nudeln abgeschmalzt) *

4 Personen

1kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
Salz
500g Bandnudeln
3 Eßl Margarine
1 Eßl Butter

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln. Margarine in einer hohen Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Zwiebeln hinein geben. Etwas salzen und die Hitze reduzieren. Etwa 20 Min weich garen (sie zerfallen dann) Die Kartoffeln und Zwiebeln sollen nur leicht Farbe bekommen.

Die Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen. Butter in einem Topf zerlassen und die Nudeln drin schwenken. Kartoffeln und Nudeln in einer Auflaufform oder Schüsseln abwechselnd schichten oder in einem großen Topf mit einander vermischen.

Matevz (Kartoffel-Bohnen Püree)

4 Personen

450g getrocknete rote Bohnen oder Cannellini Bohnen
1 Lorbeerblatt
1 Bund glatte Petersilie
700g Kartoffeln
2 Eßl Butter
120ml saure Sahne
75g durchwachsener Speck
2 Knoblauchzehen zerdrückt
Salz

Bohnen über Nacht einweichen. Mit frischem Wasser, Lorbeerblatt und Petersilie zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 45 Min köcheln lassen (bis sie weich sind), abtropfen lassen, Lorbeerblatt und Petersilie entfernen.

Kartoffeln schälen, würfeln und weich kochen, abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und die Bohnen, Butter, saure Sahne hinzufügen und zu einem Püree zerstampfen.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen, den Knoblauch dazu geben. Etwas salzen und unter das Püree mischen.

Idriski zlikrofi (Teigtaschen mit Kartoffelfüllung)

6 Personen

Füllung:

50g Bacon
1 Eßl Olivenöl
500g gewürfelte Zwiebeln
500g gekochte und gewürfelte Kartoffeln
1 Teel getrockneten Majoran
60g gehackter Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Teig:

300g Weizenmehl
1 Ei
1 Teel Olivenöl
etwas Wasser

1 l gesalzenes, kochendes Wasser
geschmolzene Butter
gehackter Schnittlauch

Für den Teig, Mehl, Ei und Öl verkneten (Wasser hinzu geben um einen geschmeidigen Teig zu erhalten). 30 Min kühl ruhen lassen.

Für die Füllung, kleingeschnittenen Bacon im Öl anbraten, Zwiebeln dazu geben und unter Rühren schmoren bis die Zwiebeln gold-gelb sind. Mit den Kartoffeln,

Schnittlauch und Majoran verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Haselnuss große Bällchen formen.

Den Teig zu 2 gleichgroßen Teigplatten ausrollen. Die Bällchen in ausreichendem Abstand auf die eine Teigplatte legen und dann die 2. Teigplatte darüber legen und die Teigtaschen ausschneiden. Die Ränder mit den Fingern gut zusammen drücken (etwas überlappend).

In dem gesalzenen Wasser ziehen lassen bis die Teigtaschen oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle entnehmen und in eine Schale geben. Mit der geschmolzenen Butter und dem Schnittlauch servieren.

Ajdova Kasa z gobami (Buchweizen mit Champignons)

4 Personen

250g Buchweizengrütze

750ml Gemüsebrühe

75g Butter

1 Zwiebel

500g braune Champignons

60g gehackte glatte Petersilie

250ml Schmand

Salz

Pfeffer

Die Buchweizengrütze in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Hitze reduzieren und die Gemüsebrühe vorsichtig angießen. Zugedeckt 10-15 Min köcheln lassen, bis die Grütze die Flüssigkeit aufgenommen hat und weich ist.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die gewürfelte Zwiebel hinein geben und goldgelb dünsten. Die Champignons vierteln und zu den Zwiebeln geben, etwas bräunen lassen. Die gehackte Petersilie und den Schmand dazu geben und erhitzen (nicht kochen). Mit der Grütze vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bograz (Gulaschsuppe)

8 Personen

1kg Rindergulasch

2 große Zwiebeln

1 Dose gehackte Tomaten

2 rote Paprikaschoten

1 Kartoffel

3 Eßl. Tomatenmark

2 Teel. gemahlener Kreuzkümmel

3 Knoblauchzweibeln

Salz

Pfeffer

Paprikapulver süß

Paprikapulver scharf

2 Eßl. Öl

1,5-2l Wasser

1 Lorbeerblatt

Rindergulasch in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Fleisch darin braun anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch hinzu geben. Einen Teil des Wasser angießen und bei schwacher Hitze ca.45 Min köcheln. Paprika in dünne, kurze Streifen schneiden und mit den Tomaten und dem Kreuzkümmel in die Suppe geben. Kartoffel schälen und würfeln, dazu geben, köcheln bis die Kartoffelwürfel gar sind. Tomatenmark einrühren. Nach und nach Wasser dazu geben, damit eine nicht zu dünne Suppe entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

Gorenjska prata (Hackbraten)

6 Personen

500g geräucherter Schinken im Stück

400g trockenes Weißbrot

225ml Milch

50ml saure Sahne

2 Eier (verkleppert)

2 Eßl Olivenöl

1 gewürfelte Zwiebel

2 gewürfelte Knoblauchzehen

4 Eßl gehackte glatte Petersilie

etwas geriebene Muskatnuss

Pfeffer

Den Schinken einige 3 Stunden wässern. In einen Topf geben, soviel Wasser angießen, bis der Schinken bedeckt ist. Zum Kochen bringen und bei geringer Hitze 30 Min köcheln lassen. Aus dem Topf nehmen etwas abkühlen lassen. Dann die Schwarte entfernen (Fett aber dranlassen) und den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Das Weißbrot ebenfalls in kleine Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben, Milch, saure Sahne, Eier dazugeben und gut vermischen.

Die Zwiebeln im Öl dünsten. Mit dem Knoblauch, Petersilie und Pfeffer vermischen. Schinkenwürfel und Zwiebelmischung zu den Brotwürfeln geben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Die Fleischmischung zu einem Laib formen und in eine gefettete Kastenform geben, mit etwas Öl bestreichen und mit Alufolie abdecken.

Im Backofen mittlere Schiene 1 Stunde backen die Folie 15 Min vor Ende entfernen.

Pizancja golaz (Hähnchengulasch) *

4 Personen

1 Hähnchen

3 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

2 Eßl Paprikapulver scharf
3 Eßl Schmalz oder Öl
340ml Kondensmilch 7,5%
6 Eßl Brandweinessig
1,5l Wasser (heiß)
Salz

Das Hähnchen zerteilen, Zwiebeln würfeln. Schmalz oder Öl in einem großen Topf erhitzen, die Hähnchenteile kurz anbraten (sie sollen keine Farbe ziehen). Die Zwiebel dazu und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Paprikapulver bestreuen und verrühren. Das Wasser angießen, Salz und Lorbeerblatt dazu geben. Auf kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

Die Hähnchenteile aus der Suppe nehmen, etwas abkühlen lassen und dann das Fleisch von den Knochen lösen. Die Suppe nochmal mit Salz abschmecken, Kondensmilch, Essig und Hähnchenfleisch in die Suppe geben. Dazu schmecken am besten Bandnudeln.

Kuchen, Gebäck und Sonstiges

Palacinke skutne (Pfannkuchen mit Quarkfüllung) *

8 Personen

230g Mehl
1 Prise Salz
1 Zitronen (Schale gerieben)
2 Eier
600 ml Milch
Öl oder Margarine

Füllung:

500g Schichtkäse
2 Eigelbe
160g Zucker
etwas Zitronensaft

Eier schaumig schlagen. Das Mehl und die Milch nach und nach unterrühren. Salz und Zitronenschale unterschlagen. Den Teig 15 Min ausquellen lassen. In einer beschichteten Pfanne

Öl oder Margarine erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken.

Für die Füllung, den Schichtkäse mit dem Zucker, Eigelb zum einer glatten Masse verrühren. Den Zitronensaft zum glattrühren nutzen damit die Masse nicht zu fest ist. Füllung auf die fertigen Pfannkuchen streichen und aufrollen.

Jabolcna pita (Apfel-Teig-Pudding)

4 Personen

30ml Sonnenblumenöl
450g Äpfel

115g Mehl
1 Prise Salz
1 Teel Zimt
50g Zucker
1 Ei
300ml Milch
1 Eßl Puderzucker zum betreuen

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Auflaufform einfetten.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Spalten schneiden und in die Auflaufform legen. Für 10 Min in den Backofen geben.

Mehl, Salz, Zucker und Zimt vermischen und das Ei dazu geben mit dem Handrührgerät verrühren. Dabei nach und nach die Milch hinzu geben, bis ein glatter, weicher Teig entstanden ist.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und den Teig über die Äpfel geben. 25-30 Min backen, bis der Teig dunkel-gold-braun ist. Mit dem Puderzucker bestreuen. Warm servieren.

Mokova potica (Hefekuchen mit Mohn)

1 Kastenform 30 cm

75g Zucker
1 Würfel frische Hefe
1/4l lauwarme Milch
1 Teel Salz
500g Mehl
2 Eigelbe
1 Teel Vanilleextrakt
30ml Sonnenblumenöl
1 Teel Rum
Schale 1 Zitrone
65g zerlassene Butter
1 zerkleppertes Eigelb zum einpinseln

Mohnfüllung:

200g gemahlener Mohn
150g Zucker
1 Teel Vanilleextrakt
3 Teel Rum
Saft 1 Zitrone
1 Teel Zimt
40g zerlassene Butter
75g Rosinen (optional)

Aus der Hefe, 10g des Zuckers und 60ml Milch einen Hefeansatz herstellen. An einem warmen Ort 15 Min gehen lassen.

Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte schaffen und den Hefeansatz dort hinein geben. Etwas Mehl darüber stäuben.

Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt, Öl, Rum und Zitronenschale aufschlagen. Restliche Milch und die Butter unterrühren. Die Mischung zum Mehl- Hefeansatz geben. Alles gut verkneten (erst mit dem Hefeansatz, dann mit dem Mehl). Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten bis der Teig weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung, Mohn, Zucker, Vanilleextrakt, Rum, Zitronensaft und Zimt verrühren. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. Die Mohnmischung auf dem Teig aufstreichen. Die zerlassene Butter darüber träufeln und Rosinen aufstreuen. Teig aufrollen. In eine Kastenform oder auf ein Backblech legen. An einigen Stellen mit einer Stricknadel einstechen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen mit dem Eigelb einpinseln und 40-50 Min goldbraun backen. Wenn er in der Kastenform gebacken wird, vor dem stürzen 15 Min in der Form abkühlen lassen.

Orehova Potica (Potica mit Walnussfüllung)

Teig:

75g Zucker
1 Würfel frische Hefe
1/4l lauwarme Milch
1 Teel Salz
500g Mehl
2 Eigelbe
1 Teel Vanilleextrakt
30ml Sonnenblumenöl
1 Teel Rum
Schale 1 Zitrone
65g zerlassene Butter
1 zerkleppertes Eigelb zum einpinseln

Walnussfüllung:

250g gemahlene Walnüsse
5 ml Rum
50g Zucker
45 ml Creme double

Aus der Hefe, 10g des Zuckers und 60ml Milch einen Hefeansatz herstellen. An einem warmen Ort 15 Min gehen lassen. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte schaffen und den Hefeansatz dort hinein geben. Etwas Mehl darüber stäuben. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt, Öl, Rum und Zitronenschale aufschlagen. Restliche Milch und die Butter unterrühren.

Die Mischung zum Mehl- Hefeansatz geben. Alles gut verkneten (erst mit dem Hefeansatz, dann mit dem Mehl).

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten bis der Teig weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung aus Walnüssen, Zucker, Rum und Creme double eine Creme herstellen.

Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. Die Walnusscreme auf dem Teig aufstreichen und aufrollen. In eine Kastenform oder auf ein Backblech legen.

An einigen Stellen mit einer Stricknadel einstechen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Kuchen mit dem Eigelb einpinseln und 40-50 Min goldbraun backen.

Wenn er in der Kastenform gebacken wird, vor dem stürzen 15 Min in der Form abkühlen lassen.

Pehtranova Potica (Potica mit Estragonfüllung)

(aus Veras Backbuch)

Teig:

75g Zucker
1 Würfel frische Hefe
1/4l lauwarme Milch
1 Teel Salz
500g Mehl
2 Eigelbe
1 Teel Vanilleextrakt
30ml Sonnenblumenöl
1 Teel Rum
Schale 1 Zitrone
65g zerlassene Butter
1 zerkleppertes Eigelb zum einpinseln

Füllung:

150 g Estragon
100 g Butter
100 g Löffelbiskuit Brösel
200 g Zucker
200 g Creme double
30 g Vanillepudding Pulver
2 Eier
1 Teel. Vanilleextrakt

Aus der Hefe, 10g des Zuckers und 60ml Milch einen Hefeansatz herstellen. An einem warmen Ort 15 Min gehen lassen.

Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte schaffen und den Hefeansatz dort hinein geben. Etwas Mehl darüber stäuben.

Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt, Öl, Rum und Zitronenschale aufschlagen. Restliche Milch und die Butter unterrühren.

Die Mischung zum Mehl- Hefeansatz geben. Alles gut verkneten (erst mit dem Hefeansatz, dann mit dem Mehl).

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten bis der Teig weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung:

Crème double mit Zucker und Vanilleextrakt erhitzen. Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Wenn die Crème lauwarm ist, die Butter und die Eier unterrühren.

Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und mit dem Estragon und den Biskuit Bröseln bestreuen. Die Crème darauf streichen (Crème und Teig sollten die gleiche Temperatur haben).

Teig aufrollen.

In eine Kastenform oder auf ein Backblech legen.

An einigen Stellen mit einer Stricknadel einstechen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Kuchen mit dem Eigelb einpinseln und 40-50 Min goldbraun backen.

Wenn er in der Kastenform gebacken wird, vor dem stürzen 15 Min in der Form abkühlen lassen.

Tipp:

Um die typische Potica Form zu erhalten, den aufgerollten Teig rund formen und auf ein Backblech legen. Damit der Kuchen die Form behält, außen einen Tortenring legen und für das Loch in der Mitte, eine Konservendose in die Mitte stellen.

Blejska kremna rezina (Blätterteigschnitten)

10 Stück

450g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

300ml Milch

1 Streifen Zitronenschale

3 Eigelbe

50g Zucker

35g Mehl

1 Eiweiß

450g Mascarpone

1 Teel Rum

1 Teel Vanilleextrakt

45g Puderzucker

Den Blätterteig der Länge nach halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Gabel überall einstechen. Einen Streifen in 10 Stück

markieren und nicht ganz mit einem Messer durchschneiden. Für 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Creme, die Milch mit der Zitronenschale in einem Topf erhitzen.

Die Eigelbe mit 15g Zucker, zu einer Eiercreme schlagen. Das Mehl unterrühren. Die Zitronenschale aus der Milch entfernen und die erhitzte Milch zu der Eiercreme geben. Gut verrühren und abkühlen lassen

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

150g Mascarpone und den Rum in die Eiercreme geben. Dann den Eischnee unterheben und den Rest der Mascarpone einarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Min kühl stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Backpapier rund um den Teig mit Wasser befeuchten. Den Blätterteig 25Min goldbraun backen.

Von der Creme 300g abnehmen und Vanilleextrakt und 15g Puderzucker unterrühren. Die restliche Creme aufschlagen.

Den nicht markierten Teigstreifen auf eine Platte legen und erst die abgenommene Creme und dann die aufgeschlagene Creme darauf streichen. Den 2. Teigstreifen darauf legen, mit Puderzucker bestreuen und an den Markierungen zerteilen.

Prekmurska gibanica (Kuchen mit Apfel-, Nuss-, Mohn- und Quarkfüllung)

1 Springform 26cm

Kneteteig:

175g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 große Prise Zucker

75g kalte Butter

1 Eigelb

15ml Eiswasser

Aus den Zutaten einen Kneteteig herstellen. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Min kühl stellen.

Strudelteig:

450g Weizenmehl

1 Teel. Salz

2 Eier

20ml Sonnenblumenöl

300ml warmes Wasser

50g zerlassene Butter

Mehl und Salz mischen. Die Eier und das Öl mit dem Wasser mixen. Zum Mehl geben und gut verkneten. Den Teig schlagen damit er luftig und geschmeidig wird. Wenn er nicht mehr an den Händen klebt, noch weitere 5 Min kneten, damit er richtig

elastisch ist. Zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer Schüssel 30 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Apfelfüllung:

450g Äpfel geschält in Scheiben
½ Teel. Zimt
25g Zucker
50g Weißbrotkrumen

Die Apfelscheiben mit Zimt in einem Topf 10-15 Min köcheln. Zucker und Brotkrumen unterrühren. Abkühlen lassen.

Schmandcreme:

2 Eigelbe
2 Eiweiß
300g Schmand

Eigelb mit Schmand verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. 4 Eßl. zur Seite stellen.

Quarkfüllung:

75g Rosinen
50g Zucker
350g Quark Magerstufe
1 Teel. Vanilleextrakt

Rosinen in kochendem Wasser einweichen. Kalt werden lassen und die Rosinen abtropfen lassen. Den Quark mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Rosinen und 1/3 der Schmandcreme unterheben.

Walnussfüllung:

200g gemahlene Walnüsse
50g Zucker
3 Eßl. Rum

Die Zutaten gut miteinander vermischen. 1/3 der Schmandcreme unterheben.

Mohnfüllung:

200g gemahlener Mohn
50g Zucker
Abrieb von einer ½ Zitrone
60ml Milch

Alle Zutaten gut vermischen und den Rest der Schmandcreme unterheben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 26 cm Springform einfetten. Den Knetteig auf dem Boden der Springform ausrollen, an den Seiten etwas hochziehen. Die Hälfte der Mohnfüllung darauf verteilen. Den Strudelteig in 10 gleichgroße Portionen teilen. Erst wenn sie gebraucht werden ausrollen.

Die erste Portion in der Größe der Form ausrollen und auf die Mohnfüllung legen. Den Teig mit zerlassener Butter einpinseln. Es folgt die Hälfte der Quarkcreme und die nächste Schicht Strudelteig. Dann die Hälfte der Walnussfüllung und Strudelteig. Als nächstes die gesamten Äpfel und Strudelteig. Danach wieder Mohn-, Quark- und Walnussfüllung jeweils mit Strudelteig dazwischen. Alle Teigplatten mit Butter einpinseln.

Die letzten 2 Platten oben auf legen und beide mit Butter einpinseln. Zum Schluss die restliche Schmandcreme aufstreichen. Den Kuchen an verschiedenen Stellen mit einer dünnen Stricknadel einstechen. In den Backofen schieben und 1 Stunde backen, bis er goldbraun ist.

Bosman (Hochzeitsbrot)

1 Laib

800g Weizenmehl
1 Teel. Salz
25g Trockenhefe
300ml lauwarmes Wasser
45ml flüssigen Honig
3 Eier
75g zerlassene Butter
1 Eigelb
15ml kaltes Wasser

Mehl mit Salz und Hefe mischen. Das Wasser, Honig, Eier und Butter in die Mitte geben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Runterdrücken und nochmal 10 Min gehen lassen.

Den Teig in 10 gleichgroße Stücke teilen. Neun Stück in 30cm lange Stränge rollen. Ein Backblech einfetten. 4 Stränge aneinander flechten und auf das Blech legen. Dann 3 Stränge flechten und auf die 4 Stränge legen. Nochmal 2 Stränge (etwas länger als die anderen) flechten und in die Mitte der letzten Flechte legen. Die Enden unterstecken, damit alles zusammenhält. Aus dem letzten Teigstück Dekorationselemente wie Blätter, Blumen, kleine Kugeln und Schmetterlinge herstellen und auf dem Laib verteilen. Den Laib mit etwas Öl einpinseln und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Eigelb mit dem kalten Wasser verquirlen und den Laib damit einpinseln. 45 Min backen, bis es goldbraun ist und hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft.

*Die Rezepte mit * kenne, liebe und esse ich seit Kindertagen. Da meine Vorfahren Donauschwaben waren, sind dies Gerichte, die meine Großmutter und mein Vater gekocht haben. Ich koche diese immer noch sehr oft. Es war eine Freude, sie unter den slowenischen Gerichten zu entdecken.*

Susanne Rickert