



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 200 g  | Grammeln vom Schwein            |
| 400 g  | Mehl                            |
| 2 Stk. | Eier                            |
| 150 g  | Staubzucker                     |
| 9 EL   | Sauerrahm                       |
|        | Zitronenschalen,<br>unbehandelt |
| 1 Msp. | Zimt, gemahlen                  |
| 1 Pkg. | Weinsteinbackpulver             |
| 200 g  | Ribiselmarmelade                |

#### Mein persönlicher Tipp

Es können auch andere Marmeladen zum Füllen verwendet werden, es empfiehlt sich jedoch eine säuerliche Marmelade wie z. B. Quitte, Rhabarber usw.:

#### Waltraud Hofstadler

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

#### Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

## Süßer Grammelstrudel gefüllt mit Ribiselmarmelade

#### Zubereitung

- Die faschierten Grammeln mit Mehl, Eiern, Zucker, Zimt, Zitronenschalen und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig auswalken und mit Ribiselmarmelade füllen.
- Einrollen und mit Eiklar bestreichen
- Im Rohr backen.