

**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, 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 auswalzen und mit Ribiselmarmelade füllen.
- Einrollen und mit Eiklar bestreichen
- Im Rohr backen.

