



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

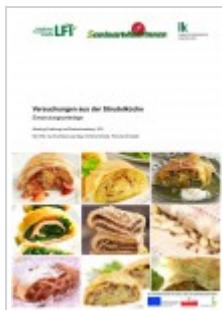
Es können auch andere Marmeladen zum Füllen verwendet werden, es empfiehlt sich jedoch eine säuerliche Marmelade wie z. B. Quitte, Rhabarber usw.



Waltraud Hofstadler

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag.
Christine Schober & Romana



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden





von Bäuerinnen empfohlen

• traditionell & saisonal

Schneider: *Kursunterlage*
Versuchungen aus der Strudelküche



Schneider: *Kursunterlage*

Versuchungen aus der Strudelküche

traditionell & saisonal

 traditionell & saisonal



Eine Initiative des
AGRAR PROJEKT VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

