

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

Süßer Grammelstrudel gefüllt mit Ribiselmarmelade



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Schneider: *Kursunterlage*
Versuchungen aus der Strudelküche



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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

