



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

250 g Dinkelvollkornmehl  
150 g Zucker  
120 g Grammeln vom Schwein  
Milch  
1 EL Schweinefett (roh)  
1 Pkg. Backpulver  
1 Stk. Ei  
1 Pkg. Vanillezucker  
300 g Ribiselmarmelade

#### Mein persönlicher Tipp

Die Mengenangaben eignen sich für eine Tortenform mit einem Durchmesser von 26 cm. Die doppelte Teigmenge reicht für ein Backblech. Für das Gitter kann der Teig auch ausgewalkt und mit einem Teigrad zu Streifen geschnitten werden.:

#### Gabriele Russinger

Seminarbäuerin im Bezirk Braunau

#### Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

## Grammelkuchen

### Zubereitung

- Für den Mürbteig Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Staubzucker mischen und mit den gemahlenden Grammeln und dem Schweinefett verbröseln.
- Ei und Milch beifügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in 3 Teile teilen.
- Zwei Drittel des Teiges ausgerollt in eine Form geben und die Ribiselmarmelade gleichmäßig darauf verteilen.
- Aus dem dritten Drittel kleine Rollen formen und als Gitter darüberlegen.
- Bei 170 °C ca. 40 Minuten backen.

