



**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

**Grammelkuchen**



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

voller Genuss



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.

