



**Josef Kohlhauser**  
8252 Mönichwald • Riegersbach 65  
Tel.: 03336 / 4492 • Fax: 03336 / 31 244  
Mobil: 0664 / 24 32 702  
UID: ATU 603 98 769

Frisch vom Land aus Bauernhand • Frischfleisch und Hausgeselechtes



**ECHT STEIRISCH**

## Süßer Grammelstrudel

Für 8 Personen

Zutaten: 200 g Grammeln  
450 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 Messerspitze Zimt  
2 Eier  
Ca. 3 EL Milch  
*Mehl für die Arbeitsfläche*  
*Ca. 300 g Ribiselmarmelade für die Füllung*

Zubereitung: Grammeln faschieren (es entsteht eine cremartige Konsistenz) und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.  
Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf 3-5 mm dick ausrollen, mit Marmelade bestreichen. Den Teig mithilfe des Backpapiers der Länge nach zu einem Strudel mehrfach einklappen. Mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 190° Heißluft ca. 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!

Ihr Kohlhauser-Team