

## **Mürber süßer Grammelstrudel mit Ribiselmarmelade**

### **Zutaten**

250 g Grammeln  
400 g glattes Mehl  
1 Pkg Backpulver  
150 g Staubzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
2 Eier  
8 EL Schlagobers  
Schale von 1 Biozitron  
etwas Zimt  
250 g Marmelade Zum Füllen

### **Zubereitung**

Die Grammeln am besten im Cutter fein faschieren und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten - danach ca. 30 Minuten kühl rasten lassen.

Dann zu einem Rechteck ausrollen und mit Marmelade bestreichen und zu einem Strudel einrollen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 140° Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.

### **Ribiselmarmelade**

1 kg Ribisel ohne Stiele  
500 g Gelierzucker 2:1  
Ev. 6 cl Orangenlikör

### **Zubereitung**

Die abgerebelten Ribiseln in den Topf geben, aufkochen und passieren, den Gelierzucker dazu geben und ca. 10 Minuten kochen. Nach Geschmack mit Orangenlikör verfeinern.

Die Marmelade sofort in saubere Weckgläser füllen und sofort verschließen.

**Tipp:** Ich decke meine Ribiselmarmelade gerne mit Cellophan-Papier ab, da so die Marmelade etwas fester wird. Dafür das Cellophan-Papier vor dem Abdecken durchs Wasser ziehen.

### **Grammeln**

abgekühlte Grammeln sind luftdicht verschlossen im Kühlschrank einige Wochen haltbar - für längere Haltbarkeit diese vakuumieren oder einfrieren.