Grammel trifft Strudel

Süßer Grammelstrudel

Zutaten:

- 200 g Grammel
- 400 g Mehl (Weizenmehl glatt oder Dinkelmehl)
- 140 g Staubzucker
- 2 Eier
- ca 8 EL Schlagobers oder Milch
- Zitronenschale
- Prise Salz, Zimt
- 1 p Weinsteinbackpulver,
- ca 250 g Preiselbeer-, Ribisel- oder Hagebuttenmarmelade

Zubereitung:

Die Grammeln werden fein faschiert und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet. Ca 30 Minuten rasten lassen. Zu einem Rechteck ausrollen und mit Marmelade bestreichen. Danach wie eine Roulade einrollen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad ca 35 Minuten backen.

Topfenmürbteig mit Erdäpfel-Grammelfülle

Zutaten Teig:

- 250g glattes Weizen- oder Dinkelmehl
- 130 g Topfen
- 110 g Butter
- Prise Salz
- 1 p Weinsteinbackpulver

Zutaten Fülle:

- 500 g gekochte Erdäpfel
- 250 g Grammeln
- Lauch
- Knoblauch
- gemahlener Kümmel
- Petersilie

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten und ca 30 Minuten rasten lassen. Die Erdäpfel mit einer Gabel zerdrücken und mit den anderen Zutaten für die Fülle vermengen. Den Teig rechteckig ausrollen, in die Mitte die Fülle darauf geben und den Teig von beiden Seiten einschlagen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad ca 35 Minuten backen. Sehr gut schmeckt auch Blutwurststücke oder wenn man Sauerkraut dazu gibt.