

## Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Selbst gebackene Weihnachtsbäckerei schmeckt aufgrund bester natürlicher Zutaten einfach besser. Eine bunte Vielfalt wird bei diesem Seminar hergestellt und kann dann ohne Reue genossen werden. Geschmacklich unterscheiden sie sich kaum von herkömmlicher Bäckerei, die einfach zum Weihnachtsfest dazugehört.

### Information

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 4 Einheiten                                |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 73,00 € TN-Beitrag                         |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| <b>Zielgruppe:</b>   | interessierte Personen                     |
| <b>Mitzubringen:</b> | Kochschürze, Leerbehälter                  |

### Verfügbare Termine

#### 13.11.2026 17:00, Graz

|              |   |
|--------------|---|
| Ort          | Graz  |
| Beginn       | 13.11.2026 17:00  |
| Ende         | 13.11.2026 21:00  |
| Örtlichkeit  | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,<br>Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz       |
| Information  | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,<br>elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer   | 6-0021697   |
| Trainer:in   | Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp  |
| Veranstalter | LFI Steiermark  |