Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

# Lebkuchenvariationen

Gestalten Sie Ihr Weihnachtsfest aktiv mit und erleben Sie die Weihnachtsvorfreude von ihrer schönsten kulinarischen Seite. Backen Sie dazu mit uns Lebkuchen in verschiedensten Ausführungen. Gestalten Sie Ihr Lebkuchenhaus oder Ihren persönlichen Christbaumschmuck oder Lebkuchen zum Vernaschen.
In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Lebkuchen in verschiedenen Geschmacksvariationen und Gestalten. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks zum Glasieren, Verzieren und Füllen. Der Duft und der Formenreichtum der Lebkuchen werden nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 69,00 € TN-Beitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| **Zielgruppe:** | interessierte Personen |
| **Mitzubringen:** | Kochschürze, Keksdose |

## Verfügbare Termine

### 01.12.2026 17:00, Graz

| | |
|---|---|
| Ort | Graz |
| Beginn | 01.12.2026 17:00 |
| Ende | 01.12.2026 21:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer | 6-0021625 |
| Trainer:in | Elfriede Wöls |
| Veranstalter | LFI Steiermark |

© 2026 - lfi.at