

Traditionelles Germgebäck -mit süßen und pikanten Füllungen, Frische KochSchule Feldbach

Luftig, locker und vielseitig: In diesem Kurs widmen wir uns der Kunst der gefüllten Germteiggebäcke.

Gemeinsam bereiten wir süße und pikante Varianten zu, lernen verschiedene Füllungen kennen und formen daraus köstliche Gebäcke für jede Gelegenheit.

Mit wertvollen Tipps zur Teigführung und Verarbeitung gelingen traditionelle und kreative Köstlichkeiten, die frisch aus dem Ofen einfach unwiderstehlich sind, aber auch gut auf Vorrat gerichtet werden können.

Ideal für alle, die Freude am Backen haben und neue Ideen für süße und herzhaftes Germteigkreationen entdecken möchten.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

03.03.2027 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	03.03.2027 17:00
Ende	03.03.2027 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021892
Trainer:in	Monika Sommer
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	03.03.2027, 17:00 - 17:00 Uhr