

Traditionelle österreichische Süßspeisen

Entdecken Sie die Vielfalt der traditionellen österreichischen Mehlspeisküche!

In diesem Seminar widmen wir uns beliebten süßen Haupt- und Nachspeisen aus Österreich und backen gemeinsam echte Klassiker. Von knusprigem Apfelstrudel über die feine Kardinalschnitte bis hin zu köstlichem Germteiggebäck und verschiedene traditionelle Krapfenspezialitäten wie Bauernkrapfen, Heilig-Geist-Krapfen und Raungerl.

Lernen Sie bewährte Rezepte, traditionelle Handgriffe und wertvolle Tipps für das Gelingen dieser österreichischen Mehlspeisklassiker kennen. Ein Seminar für alle, die die süße österreichische Backkultur erleben und genießen möchten.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	41,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

14.01.2027 17:00, Haus

Ort	Haus
Beginn	14.01.2027 17:00
Ende	14.01.2027 20:30
Örtlichkeit	MS Haus im Ennstal, Schulgasse 150, 8967 Haus
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021601
Trainer:in	Christina Schweiger
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	14.01.2027, 17:00 - 20:30 Uhr

21.01.2027 17:00, Liezen

Ort	Liezen
Beginn	21.01.2027 17:00
Ende	21.01.2027 20:30
Örtlichkeit	MS Liezen, Kulturhausplatz 3, 8940 Liezen
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021602
Trainer:in	Christina Schweiger
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	21.01.2027, 17:00 - 20:30 Uhr