

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 2 - Krapfen & Beugel

Krapfen- und Beugel backen, das lernt man nicht aus dem Back- bzw. Kochbuch!

Viele traditionelle "Backkünste" verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, selbstgemacht schmeckt immer noch besser! Im Kurs Brauchtumsgebäck II wird geformt was der Teig hält!

Zudem erhalten sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett.

Geeignet für Anfänger und Geübte.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne backen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Verfügbare Termine

23.01.2027 09:00, Neunkirchen

Ort	Neunkirchen
Beginn	23.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 13:00
Örtlichkeit	BBK Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen
Information	Iris Kaghofer, Tel 05 0259 42002, iris.kaghofer@neunkirchen.lk-noe.at
Kursnummer	3-0095888
Trainer:in	Ingrid Jägersberger
Veranstalter	LFI Niederösterreich