

Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	34,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine

21.03.2026 09:00, Gänserndorf

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Gänserndorf
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 13:00
Örtlichkeit	BBK Gänserndorf, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Information	Dagmar Weber, Tel 05 0259 40403, dagmar.weber@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091345
Trainer:in	Sandra Kuhn
Veranstalter	LFI Niederösterreich