Niederösterreich

Komm & koch mit der Bäuerin: Brauchtumsgebäck 3: Blätter- und Plunderteig - pikant.süß.schnell

Ob Schaumrollen, Golatschen, Schnecken oder Würstel im Schlafrock - sie haben etwas gemeinsam - den Blätterteig. Wer nicht den Fertigteig mit Zieh- oder Palmfett verwenden möchte, erfährt im Kurs, wie der Teig der 1000 Schichten mit köstlicher Butter einfach selbst hergestellt werden kann. Plunderteig und Schmerteig bieten Abwechslung und für Eilige verraten die Seminarbäuerinnen wie der Blitz-Blätterteig zubereitet wird. Die süßen und pikanten knusprigen Köstlichkeiten werden aus dem Backrohr noch warm verkostet.

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)

27.01.2027 17:00, Korneuburg

Ort	Korneuburg
Beginn	27.01.2027 17:00
Ende	27.01.2027 21:00
Örtlichkeit	BBK Korneuburg LK NÖ, Leobendorferstraße 74, 2100 Korneuburg
Information	Juliana Kohlbauer, Tel 050259 40800, juliana.kohlbauer@korneuburg.lk-noe.at
Kursnummer	3-0095754
Trainer:in	Christine Berthold
Veranstalter	LFI Niederösterreich

Verfügbare Termine

26.01.2027 17:00, Korneuburg

Ort	Korneuburg
Beginn	26.01.2027 17:00
Ende	26.01.2027 21:00
Örtlichkeit	BBK Korneuburg LK NÖ, Leobendorferstraße 74, 2100 Korneuburg
Information	Juliana Kohlbauer, Tel 050259 40800, juliana.kohlbauer@korneuburg.lk-noe.at
Kursnummer	3-0095753
Trainer:in	Christine Berthold
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at