Blätterteig

Blätterteig selber machen oder fertig aus dem Kühlregal?

Keine Frage - nach diesem Kurs wirst du Blätterteig nur noch selber machen wollen.

Lass dir von Lena zeigen, wie man den Teig komplett zu Hause herstellt und daraus wunderbare Gebäcke wie zum Beispiel Schaumrollen und Apfeltaschen zaubert. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps zur Herstellung kannst du einen wunderbar buttrigen, knusprigen Teig machen, der nicht nur zu Süßem, sondern auch Pikantem wie Strudel passt.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

09.11.2024 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	09.11.2024 09:00
Ende	09.11.2024 13:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0012856
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

09.11.2024 14:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	09.11.2024 14:00
Ende	09.11.2024 18:30
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0012857
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

© 2024 - lfi.at