

Cookinar "Pikante und süße Strudelvielfalt in der Fastenzeit"

Die Seminarbäuerinnen haben auch in der Fastenzeit die passenden Rezepte für Sie und bringen den Kochkurs zu Ihnen nach Hause.

Seminarbäuerin Ida Traupmann zeigt Ihnen wie ein ausgezogener Strudelteig und ein Topfenstrudelteig hergestellt werden. Diese werden mit 4 verschiedenen Füllungen aus regionalen und saisonalen Zutaten gefüllt. Für süße und pikante Gaumenfreuden!

Termin: Fr, 5. März 2021 von 14:00 - 16:30 Uhr, Online-Seminarraum

Referentin: Ida Traupmann, Seminarbäuerin

Kurskosten: € 20,-

[Hier geht's zur Onlineanmeldung...](#)

Sie benötigen für die Teilnahme am Cookinar:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset oder Kopfhörer und Mikrofon oder Lautsprecher

Die Rezepte mit den Zutatenlisten und die benötigten Utensilien werden nach der Anmeldung bekannt gegeben.

Anmeldung

BR Güssing/Jennersdorf

T: 03322/42610

E: office@guessing.lk-bgld.at

Anmeldung bis spätestens Mittwoch 03.03.2021