

Was ist im Körberl?

Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl,

- Salzstangerl,
 - Handsemmerl,
 - Kornweckerl,
 - Laugenbrezen,
 - einer Partyblume und
 - Baguettes,
-
- Produktinformation,
 - AMA-Gütesiegel und
 - Lebensmittelkennzeichnung

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Kochschürze, zwei Geschirrtücher und ein Schraubglas (500 ml) mitnehmen!

Verfügbare Termine