Was ist im Körberl?

Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl,

- Salzstangerl,
- Handsemmerl,
- Kornweckerl,
- Laugenbrezen,
- einer Partyblume und
- Baguettes,

- Produktinformation,
- AMA-Gütesiegel und
- Lebensmittelkennzeichnung

© 2026 - lfi.at

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

© 2026 - lfi.at