

## COOKINAR: In der Weihnachtsbäckerei im Burgenland

In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst.

Am Programm stehen Éclair, Choux und Profiteroles, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden.

Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt.

Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein.

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:** 4 Einheiten

---

**Kursbeitrag:** 50,00 € Kursgebühr

---

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

---

**Verfügbare Termine**