

## Weihnachtskekse - Fortgeschrittene

Gemeinsam mit unserer Meisterkonditorin Lena Zachs backen wir Weihnachtskekse und befüllen unsere Keksdosen.

- Schachbrettkekse
- Zimtsterne
- Florentiner
- Ochsenaugen
- u.a.

Der Kurs beinhaltet eine Einführung in die Grundlagen des Backens von aufwendigeren Keksen, sowie die Arbeit mit verschiedenen Teigmassen. Zudem bekommst du verschiedene Rezepte vermittelt, die sich leicht nachbacken lassen.

Lass dich von Lena, der Meisterkonditorin im Backen unterstützen und sammle Know-how, um Familie und Freunde mit deinen Backkünsten zu begeistern.

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

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	60,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

## Verfügbare Termine

### 15.11.2025 13:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	15.11.2025 13:00
Ende	15.11.2025 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013220
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

### 15.11.2025 17:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	15.11.2025 17:00
Ende	15.11.2025 20:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013221
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland