Herstellung von Croissants und Plundergebäck

Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena, wie du die beliebten französischen Croissants selber backen kannst, um dich und deine Liebsten zu verwöhnen.

In diesem Kurs lernst du, wie du Plunderteig von A bis Z selbst herstellst und daraus verschiedene Gebäcke formst. Außerdem erfährst du, worauf man besonders achten muss und erhältst hilfreiche Tipps, die das Croissantbacken erleichtern.

Das innen flaumige und außen knusprige Gebäck begeistert bei jedem Frühstück oder Brunch und erfüllt beim Backen das ganze Haus mit einem herrlich buttrigen Duft.

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. € 12,--/pro Person).

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

20.02.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	20.02.2027 09:00
Ende	20.02.2027 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kursnummer	1-0013547
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at