

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. € 10,--/pro Person).

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025





Information

Kursdauer:8 EinheitenKursbeitrag:120,00 € KursgebührFachbereich:Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

07.03.2026 09:00, Eisenstadt

Ort Eisenstadt

Beginn 07.03.2026 09:00 Ende 07.03.2026 16:00

Örtlichkeit Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße

15, 7000 Eisenstadt

Kursnummer 1-0013223Trainer:in Lena Zachs

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025