Germmehlspeisen - Strauben, Spagatkrapfen und Co

Wer liebt sie nicht, die frisch gebackenen Germmehlspeisen. Aber wie wird der Germteig schön flaumig? Wie lange muss der Teig geknetet werden? Das und noch viel mehr erfahren Sie in diesem Kurs. Sie erlernen die Grundschritte für eine gelungene luftige Germmehlspeise und erhalten noch zusätzlich zahlreiche Tipps von der Seminarbäuerin. Strauben, Spagatkrapfen und Faschingskrapfen werden gemeinsam gebacken und danach verkostet.

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, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at