
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 Grundschrirte 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