

Glutenfreie Tortenklassiker

In diesem Kurs erfährst du, wie du verschiedene Tortenklassiker ganz ohne glutenhaltigem Getreide herstellen kannst.

Gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Zachs backen wir zum Beispiel Sacher- oder Esterhazytorte nach abgewandelten Rezepturen ohne Mehl, sodass in Zukunft niemand mehr auf die Nachspeise verzichten muss.

Du erhältst neben den Rezepten auch hilftreiche Tipps und Tricks, die die Herstellung von Torten zuhause erleichtern.

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

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und gute Laune mitnehmen!

Verfügbare Termine

14.03.2026 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	14.03.2026 09:00
Ende	14.03.2026 12:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013207
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland