Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

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. € 12,--/pro Person).

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und gute Laune mitnehmen!

Verfügbare Termine

13.03.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	13.03.2027 09:00
Ende	13.03.2027 12:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013549
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

10.04.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	10.04.2027 09:00
Ende	10.04.2027 12:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013558
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at