Torten - Die Klassiker

Wir backen gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Schritt für Schritt einige Klassiker aus der Welt der Torten.

In diesem Kurs erfährst du, wie du saftige Böden bäckst und diese mit verschiedenen Füllungen und Glasuren zu köstlichen Torten - wie zum Beispiel Sacher oder Esterhazy - verwandelst.

Dank hilfreicher Tipps und Tricks kannst du die Rezepte auch zuhause leicht nachbacken und Familie und Freunde mit selbstgemachter Mehlspeise begeistern.

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 13:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	13.03.2027 13:00
Ende	13.03.2027 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013551
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at

13.03.2027 17:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	13.03.2027 17:00
Ende	13.03.2027 20:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013550
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at