

## 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. € 10,--/pro Person).

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 14.03.2026 13:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	14.03.2026 13:00
Ende	14.03.2026 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013208
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

---

**14.03.2026 17:00, Eisenstadt**

Ort	Eisenstadt
Beginn	14.03.2026 17:00
Ende	14.03.2026 20:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013209
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland