Blätterteig

Blätterteig selber machen oder fertig aus dem Kühlregal?

Keine Frage - nach diesem Kurs wirst du Blätterteig nur noch selber machen wollen.

Lass dir von Lena zeigen, wie man den Teig komplett zu Hause herstellt und daraus wunderbare Gebäcke wie zum Beispiel Schaumrollen und Apfeltaschen zaubert. Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps zur Herstellung kannst du einen wunderbar buttrigen, knusprigen Teig machen, der nicht nur zu Süßem, sondern auch Pikantem wie Strudel passt.

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:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

27.02.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	27.02.2027 09:00
Ende	27.02.2027 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013548
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at