

## Krapfen

Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das beliebte Faschingsgebäck selber zuhause machen kannst.

In diesem Kurs erfährst du, worauf man bei der Herstellung achten muss, um wunderbar flaumige Krapfen mit einem schönen Rand zu backen.

Nach dem Frittieren werden die Krapfen natürlich gefüllt - entweder klassisch mit Marillenmarmelade oder einer Vanillecreme, die wir auch im Kurs zubereiten.

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>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	70,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

### Verfügbare Termine

#### 07.02.2026 08:30, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	07.02.2026 08:30
Ende	07.02.2026 13:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013226
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

#### 07.02.2026 14:30, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	07.02.2026 14:30
Ende	07.02.2026 19:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013227
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland