



Krapfen

Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das belibete 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

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	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, Tel 02682/702-420,

andrea.steiner@lk-bgld.at

Kursnummer 1-0013226
Trainer:in Lena Zachs

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 21.11.2025





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, Tel 02682/702-420,

andrea.steiner@lk-bgld.at

Kursnummer 1-0013227

Trainer:in Lena Zachs

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland