Entdecke die Back- und Kochkurse der burgenländischen Seminarbäuerinnen & -bauern

Das Kursangebot ist ebenso bunt wie lehrreich. Finde hier den passenden Kurs für dich, um in geselliger Runde neue Rezepte auszuprobieren und deine Kochkünste zu erweitern.
Melde dich gleich an und bring frischen Wind in deine Küche!

Viel Freude beim Kochen und Backen wünschen
die burgenländischen Seminarbäuerinnen & -bauern

- Tortillas zum Verlieben - schnell gemacht, vielseitig gefüllt
- Teigtaschen auf pannonische Art - mal was Neues probieren
- Süße und pikante Strudelvielfalt
- Unser tägliches Brot gib uns heute - Grundkurs
- Brot liebt Sauerteig
- Nudelvielfalt selbst gemacht - von Ravioli bis Krautfleckerl
- Sterz und Co aus Großmutters Küche
- Sterzklassiker neu entdeck - herzhaftes aus der traditionellen Küche
- Unser tägliches Brot gibt uns heute - Teil 2 für Fortgeschrittene
- Faschingskrapfen und Partygebäck
- Knödelalarm
- Ida kocht regional und biologisch
- Wenn der Strudelteig gehorchen soll
- Herbstliches Brauchtumsgebäck und Allerheiligenstriezel
- Pesto - würzig, wild & wunderbar vielfältig
- Von Hand gemacht: Herzhaft & süße Teigträume