

Vegane Törtchenstube

Große Freude für alle! Ob vegan oder nicht, von den Süßigkeiten aus diesem Kurs sind alle begeistert.

Komm in den Kurs, um zu lernen, wie du feine Mehlspeisen zuhause machst, ohne dabei tierische Produkte zu verwenden.

Unsere Konditormeisterin Lena zeigt dir, wie das auch ganz ohne chemische Ersatzprdukte funktioniert.

Wir backen gemeinsam verschiedene Sorten, sodass du nach dem Kurs perfekt vorbereitet bist, deine Liebsten (und dich selbst!) mit einer feinen Auswahl an veganen Gebäcken zu verwöhnen.

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).

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 15.12.2025





Information

Kursdauer: 4 EinheitenKursbeitrag: 60,00 € KursgebührFachbereich: Gesundheit und Ernährung

25.04.2026 09:00, Eisenstadt

Ort Eisenstadt Beginn 25.04.2026 09:00 Ende 25.04.2026 12:00 Örtlichkeit Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, Information andrea.steiner@lk-bgld.at 1-0013268 Kursnummer Trainer:in Lena Zachs Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland Veranstalter

Verfügbare Termine

11.04.2026 09:00, Eisenstadt

 Ort
 Eisenstadt

 Beginn
 11.04.2026 09:00

 Ende
 11.04.2026 12:00

Örtlichkeit Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße

15, 7000 Eisenstadt

Information Andrea Steiner, Tel 02682/702-420,

andrea.steiner@lk-bgld.at

Kursnummer 1-0013459Trainer:in Lena Zachs

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland