

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 Ersatzprodukte 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).

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 60,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

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	1-0013459
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

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
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013268
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland