

Striezel & Krapfen für Hofladen und Markt - besondere traditionelle Gebäcke im Jahreslauf

Kneten, schleifen, formen, rasten, flechten und schlussendlich im Rohr oder im Fett backen - Striezel und Krapfen sind traditionelle Highlights im bäuerlichen Jahreslauf. In diesem Praxiskurs lernen Sie, wie Sie diese Klassiker in hochwertiger Qualität selbst herstellen und erfolgreich vermarkten können.

Sie erfahren, wie verschiedene Striezel geflochten und gebacken werden, worauf es bei der Krapfenherstellung ankommt – vom Teig bis zur Füllung – und wie Sie Ihre Kund:innen mit saisonalem Festgebäck begeistern. Alles wird rein mit natürlichen Lebensmitteln zubereitet und ist nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch ein wahrer Genuss.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	180,00 € Kursgebühr nicht gefördert 65,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Brotproduzent:innen und alle interessierten Personen.
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze, Dosen oder Sackerl für Kostproben mitbringen.

Verfügbare Termine