

Von Hand gemacht: Herzhafte & süße Teigträume

In diesem genussvollen Workshop dreht sich alles um selbstgemachte Teige und die Köstlichkeiten, die daraus entstehen.

Gemeinsam stellen wir Blätter-, Plunder-, Topfen- und Strudelteig her.

Aus diesen zaubern wir eine Auswahl traditioneller und regionaltypischer Gerichte:

- eine herzhafte Zupftoagsuppe mit Gemüse,
- Kärntner Kasnudeln mit Speck,
- flaumige Topfen-Wuzinudeln,
- knusprige Pizzatascherl,
- zarte Versöhnungsstangerl,
- süße Schaumrollen,
- duftende Zimt- und Nussschnecken.

Ob deftig oder süß – dieser Kurs richtet sich an alle, die mit Freude kochen und traditionelle Rezepte neu entdecken wollen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen.

Verfügbare Termine

08.08.2026 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	08.08.2026 09:00
Ende	08.08.2026 13:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Anmeldung: bis spätestens Fr, 31.07.2026 erforderlich (03352/32308 od. office@oberwart.lk-bgld.at)
Kursnummer	1-0013371
Trainer:in	Nina Lederer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland