

## Desserts im Glas

Löffel für Löffel ein kleines Kunstwerk: In diesem Kurs zaubern wir verschiedene Desserts im Glas.

Sie lassen sich wunderbar vorbereiten und leicht servieren. Am Programm stehen drei absolute Lieblinge: Mousse au Chocolat, Pavlova und ein luftiges Soufflé.

Am Ende nimmst du nicht nur neue Lieblingsrezepte mit nach Hause, sondern auch die Desserts samt Gläsern.

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. € 12,--/pro Person).

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	65,00 € Kursgebühr nicht gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Bitte Kochschürze und gute Laune mitnehmen!

### Verfügbare Termine

#### **15.05.2027 13:00, Eisenstadt**

Ort	Eisenstadt
Beginn	15.05.2027 13:00
Ende	15.05.2027 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013569
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

#### **15.05.2027 17:00, Eisenstadt**

Ort	Eisenstadt
Beginn	15.05.2027 17:00
Ende	15.05.2027 20:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013570
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland