

## Best of Eva Lipp - Brot und Gebäck in großer Vielfalt

Eine gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne macht diesen Kurs besonders. Aus verschiedenen Teigen – gefüllt oder ungefüllt, belegt oder fein bestrichen – entsteht eine beeindruckende Vielfalt.

Gebacken werden beste Brote mit Sauerteig sowie mit Brüh- und Quellstück, saftige Frühstücksgebäcke, süß und pikant gefüllte Germgebäcke, feine Strudel und Beugel aus kaltem Germteig, süße Plunderteigvariationen und liebevoll gefertigte Faschingskrapfen. Den genussvollen Abschluss bilden eine luftige Pizza und ein feiner Flammkuchen.

Ein himmlischer Kurs für alle, die das Backen lieben. Profitieren Sie vom umfangreichen Wissen einer erfahrenen Referentin und von zahlreichen Tipps und Tricks, die in keinem Buch zu finden sind. Lassen Sie sich zu diesem „Best of“ verführen – ein Kurs, der in dieser Form einmalig ist.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	160,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Korb für Brot und Gebäck.

### Verfügbare Termine

**17.04.2027 09:00,**

Beginn	17.04.2027 09:00
Ende	17.04.2027 16:00
Kursnummer	1-0013598
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland