

Süßes Ostergebäck aus Germteig

Was wäre Ostern ohne den Duft von süßem Gebäck? In diesem Workshop backen wir traditionelle und kreative Osterköstlichkeiten: von Osterpinzen und Osterstriezel über einen gefüllten Osterkranz bis hin zu hübschen Osternestern und Nougathaserln. Dazu gibt es eine fruchtige „Hasenmarmelade“. Ein genussvoller Backkurs für alle, die zu Ostern gerne süße und selbstgemachte Köstlichkeiten genießen!

Information

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

Verfügbare Termine

19.03.2027 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	19.03.2027 14:00
Ende	19.03.2027 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013676
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland