Grill- und Partygebäck

Herrlich duftendes Gebäck gepaart mit einem guten Stück Fleisch oder Grillgemüse. Klingt nach der perfekten Kombi? Oder auch wenn Besuch ansteht, man zur Party etwas Ausgefallenes mitbringen oder sich sonntags mit der Familie mal ein besonderes Gebäck gönnen möchte - dann ist dieser Kurs der Richtige!

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, Käse überbacken oder Kräuter bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil dieses Kochworkshops. In die Mitte vom Tisch gestellt, können diese Backstücke dann als Fingerfood von jedem verzehrt werden.

Dieser Kurs ist für alle interessierten Personen, die neue Inspiration für pikantes Gebäck möchten und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen. Auch Backanfänger sind herzlich willkommen!

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	28,00 € TN-Beitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

23.05.2024 17:30, Irdning-Donnersbachtal

Ort	Irdning-Donnersbachtal
Beginn	23.05.2024 17:30
Ende	23.05.2024 21:00
Örtlichkeit	MS Irdning, Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
Information	Barbara Kiendlsperger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlsperger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0017837
Trainer:in	Simone Reiter
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	23.05.2024, 17:30 - 21:00 Uhr

© 2024 - lfi.at