

Strudelvariationen - süß und pikant

Strudel . ein Klassiker, der jedoch ein gewisses Maß an Fingerspitzengefühl erfordert. Wer aber einmal die richtige Technik gefunden hat, wird mit einer Vielfalt von Köstlichkeiten belohnt. Ob süß oder pikant . Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Inhalt

- ?-Strudel einst und heute
- ?- Strudelteige zubereiten, ausrollen und ausziehen
- ?- kostliche Fullungen mit Gemüse, Spinat, Fleisch, Erdäpfeln, Topfen, Früchten etc.
- ?- Strudel backen, kochen, anrichten
- ?- warme und kalte Sosse zu den Strudeln

Information

| | |
|---------------|--------------------------|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 59,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |
| Mitzubringen: | Kochschürze |

Verfügbare Termine