
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 Füllungen mit Gemuse, Spinat, Fleisch, Erdapfeln, Topfen, Früchten etc.
- ?- Strudel backen, kochen, anrichten
- ?- warme und kalte Sosen zu den Strudeln

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze

Verfügbare Termine