
Cookinar: Traditioneller Faschingskrapfen

Krapfen gehören einfach zur Faschingszeit und am besten schmecken sie einfach selbstgebacken. Somit ist es höchste Zeit für ein backen@home Webinar in dem sich alles um Krapfen dreht. Ing.in Magdalena Siegl zeigt Ihnen wie man aus einem Germteig verschiedene Krapfenvariationen bäckt - mit dabei sind der klassische Faschingskrapfen, Stangelkrapfen bis zum ausgezogenen Bauernkrapfen, zubereitet werden auch Spagatkrapfen und Rosenkrapfen. Sie bekommen viele Tipps und Tricks wie flaumige, goldgelbe, köstliche Faschingskrapfen ganz einfach gelingen. Gleich anmelden, einloggen & mitmachen! Sie backen bei Ihnen zu Hause und sind doch mitten in einem Kochkurs! Nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen und der Einstiegslink zugesendet.

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang

PC, Notebook oder Tablet

Lautsprecher und Mikrofon oder Headset/Kopfhörer

Information

Kursdauer: 2,5 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Verfügbare Termine