Strudelvariationen

Ein Koch- und Backseminar in dem wir gemeinsam ordentlich "strudeln". Die Vielfalt reicht von Suppenstrudeln bis hin zu pikanten und süßen interessant gefüllten feinen Teighüllen.

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

?- köstliche Füllungen mit Gemüse, Spinat, Fleisch, Erdäpfeln, Topfen, Früchten etc.

?- Strudel backen, kochen, anrichten

?- warme und kalte Soßen zu den Strudeln

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at