

Brauchtumsgebäck

Um wunderschöne und geschmackvolle Brauchtumsgebäcke herstellen zu können, braucht es das Wissen um die richtige Teigführung, Teigverarbeitung und eine Einführung in traditionelle Ausformungstechniken.

In diesem Kurs werden gemeinsam

Spagatkrapfen,

Reindling,

gebackene Mäuse,

Polsterzipf,

Schneeballen und

Strauben gebacken.

Mit den Tipps und Tricks von Seminarbäuerin Anna Halbwirth werden die traditionellen Gebäcke künftig bestimmt gelingen.

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, Gebinde für das Mitnachhause nehmen
der frisch gebackenen Mehlspeisen

Verfügbare Termine