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 tradionellen 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

© 2026 - lfi.at