



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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 05.11.2025