

Strudelwerkstatt

Strudel gibt's zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt.

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim.

Lass dich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werde selbst zum Strudelprofi.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 28,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

25.04.2025 16:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	25.04.2025 16:00
Ende	25.04.2025 19:30
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendsperger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendsperger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019702
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	25.04.2025, 16:00 - 19:30 Uhr