Strudelvariationen - Graz

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, Fruchten etc.
- Strudel backen, kochen, anrichten
- warme und kalte Soßen zu den Strudeln

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	63,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze; Leerbehälter

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at