
Die große Krapfenvielfalt

Krapfenbacken gehört einfach in jeden Jahresplan, denn selbstgebacken schmecken sie einfach am besten!

Seminarbäuerin Astrid Waldauer bäckt in diesem Seminar gemeinsam mit Ihnen verschiedenste Krapfen: vom klassischen Faschingskrapfen, über den ausgezogenen Bauernkrapfen und den Rosenkrapfen bis hin zum beliebten Spagatkrapfen. Sie bekommen Tipps und Tricks wie diese Köstlichkeiten ganz einfach gelingen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag inkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Mitzubringen:	Schürze und Behältnisse für die gezauberten Köstlichkeiten

Verfügbare Termine