

Vielfältiges Gebäckskörperl

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, erfahren Sie in diesem Seminar.

Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den pikanten Füllungen wird je nach Saison und Anlass künftig das richtige Gebäck serviert.

Ob gedreht, geknöpft oder geflochten - die verschiedenen Gebäcke sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch besonders herzhaft.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

14.01.2026 16:00, Trieben

Ort	Trieben
Beginn	14.01.2026 16:00
Ende	14.01.2026 20:00
Örtlichkeit	VS Trieben, Triebener Bundesstraße 19, 8784 Trieben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020635
Trainer:in	Corina Kohlbacher
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	14.01.2026, 16:00 - 20:00 Uhr