

Strudelvariationen

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

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	64,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine