

---

## 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, Früchten etc.
- ?- Strudel backen, kochen, anrichten
- ?- warme und kalte Soßen zu den Strudeln

---

### Information

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

### Verfügbare Termine