Brandteig - süß und pikant neu interpretiert

Entdecken Sie die faszinierende Welt des klassischen österreichischen Brandteiges – modern interpretiert mit einem Hauch französischer Patisserie. Im Kurs wird die traditionelle Technik des Brandteiges mit modernen Zutaten und kreativen Ideen kombiniert, um einzigartige und köstliche Gebäckstücke zu kreieren. Spannende und genussvolle Stunden, angefangen mit dem richtigen Backen bis hin zur perfekten Konsistenz und feinen Geschmackskompositionen warten auf die Teilnehmer:innen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

23.06.2025 17:00, Graz

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Graz
Beginn	23.06.2025 17:00
Ende	23.06.2025 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019752
Trainer:in	Viktoria Wöls
Veranstalter	LFI Steiermark