

---

## Strudelvariationen - Frische KochSchule Feldbach

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>	53,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze, Leerbehälter

### Verfügbare Termine