Glutenfreie Germgebäcke und Brot - Frische KochSchule Leoben

Gutes glutenfreies Brot zu backen, ist eine besondere Herausforderung. Durch Wissen und viele gute Tipps ist dies aber sehr gut machbar. Auch Germgebäcke können in sehr guter Qualität und Vielfalt hergestellt werden. Abwechslung kann so mit persönlichen Vorlieben sehr gut kombiniert werden.

Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at