

---

## Strudelküche

**Ob klassische Apfel- oder Topfenstrudel oder pikante Erdäpfel- oder Krautstrudel, gekocht oder gebacken - die Strudelküche bietet eine schier unendliche geschmackliche Vielfalt.**

Wir lernen, wie einfach es ist, einen Strudelteig herzustellen und es gibt viele Möglichkeiten das Ausziehen zu üben. Neben klassischen Füllungen machen wir auch kreative, ausgefallenerere Strudel, die sich als Suppeneinlage, Haupt- oder Nachspeise eignen.

Lassen Sie sich in diesem Kurs kulinarisch einhüllen und seien Sie dabei!

---

### Information

**Kursdauer:** 3,5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 28,00 € TN-Beitrag inkl. Unterlagen, exkl.  
Lebensmittelkosten. Die Kurskosten werden vor  
Ort in BAR kassiert.

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Mitzubringen:** Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine