

Strudelvariationen - Frische KochSchule Feldbach

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

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

04.05.2026 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	04.05.2026 17:00
Ende	04.05.2026 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020339
Trainer:in	Monika Sommer
Veranstalter	LFI Steiermark