

---

## 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