

Strudelwerkstatt

Strudel gibt's zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt. Neben Basisrezepteuren für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim. Lass dich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werde selbst zum Strudelprofi.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	39,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

13.01.2026 17:00, Irdning-Donnersbachtal

Ort	Irdning-Donnersbachtal
Beginn	13.01.2026 17:00
Ende	13.01.2026 20:30
Örtlichkeit	MS Irdning, Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020122
Trainer:in	Simone Reiter
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	13.01.2026, 17:00 - 20:30 Uhr