

Vielfältiges Gebäckskörperl

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, erfahren Sie in diesem Seminar.

Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den pikanten Füllungen wird je nach Saison und Anlass künftig das richtige Gebäck serviert.

Ob gedreht, geknöpft oder geflochten - die verschiedenen Gebäcke sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch besonders herzhaft.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

04.02.2026 16:30, Irdning-Donnersbachtal

Ort	Irdning-Donnersbachtal
Beginn	04.02.2026 16:30
Ende	04.02.2026 20:30
Örtlichkeit	MS Irdning, Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020123
Trainer:in	Simone Reiter
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	04.02.2026, 16:30 - 20:30 Uhr