

Grill- und Partygebäck

Herrlich duftendes Gebäck gepaart mit einem guten Stück Fleisch oder Grillgemüse - klingt nach der perfekten Kombi? Oder auch wenn Besuch ansteht, man zur Party etwas Ausgefallenes mitbringen will oder man sich sonntags mit der Familie mal ein besonderes Gebäck gönnen möchte - dann ist dieser Kurs der Richtige!

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, mit Käse überbacken oder mit Kräutern bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil des Kurses. In die Mitte vom Tisch gestellt können diese Backstücke dann als Fingerfood verzehrt werden.

Dieser Kurs ist für alle interessierten Personen, die neue Inspiration für pikantes Gebäck suchen und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen. Auch Backanfänger sind herzlich willkommen!

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

25.03.2026 17:00, Irdning-Donnersbachtal

Ort	Irdning-Donnersbachtal
Beginn	25.03.2026 17:00
Ende	25.03.2026 20:30
Örtlichkeit	MS Irdning, Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020125
Trainer:in	Simone Reiter
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	25.03.2026, 17:00 - 20:30 Uhr