

## Süße Ideen für kleine und große Anlässe

Ob für Geburtstagsfeiern, Veranstaltungen oder einfach zum gemütlichen Nachmittagskaffee - mit wenigen Handgriffen lassen sich wunderbare Blechschnitten und raffinierte Cremedesserts zaubern, die garantiert alle begeistern.

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit einfachen Grundzutaten und kreativer Dekoration echte Hingucker auf den Tisch bringen. Von fruchtigen Apfel- oder Orangensaftpuddings über schokoladige Mousses bis hin zu geschichteten Desserts im Glas - hier ist für jede:n etwas dabei!

Der Kurs bietet viele praktische Tipps, einfache Rezepte und jede Menge Inspiration für den nächsten süßen Anlass. Backen soll vor allem Freude machen, nicht Arbeit.

Ideal für Backanfänger:innen und Fortgeschrittene.

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 13.03.2026 14:00, Haus

Ort	Haus
Beginn	13.03.2026 14:00
Ende	13.03.2026 17:30
Örtlichkeit	MS Haus im Ennstal, Schulgasse 150, 8967 Haus
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020301
Trainer:in	Christina Schweiger
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	13.03.2026, 14:00 - 17:30 Uhr