

## Striezel, Knoten- und Flechtgebäck

Das ganze Jahr über ein Muss: Striezelbacken. Zubereitet werden klassische Germteigstriezel und vollkornige Dinkelstriezel. Neben dem Geschmack kommt auch die Form nicht zu kurz. Aus diesem Grund werden verschiedene Flechttechniken geübt.

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 31.10.2025 16:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	31.10.2025 16:00
Ende	31.10.2025 20:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020333
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	31.10.2025, 16:00 - 20:00 Uhr