

## Plunderteig - BEST of Croissants

Mission "Best Croissants" - die Herstellung der typisch französischen Croissants ist zwar etwas aufwendig, doch dafür wird man mit einem wunderbar buttrigen, blättrigen Gebäck belohnt, dem wohl niemand widerstehen kann.

In diesem Kurs widmen wir uns ganz und gar diesem Feingebäck. Vom klassischen Croissant, ob süß oder salzig, Bicolor-Croissants, mit Schokolade oder auch in Kernen. Hier wird Ihnen die Königsdisziplin des Backens einfach und gelingsicher präsentiert.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	76,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Für alle interessierten Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine

#### 17.01.2026 09:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	17.01.2026 09:00
Ende	17.01.2026 15:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020337
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	17.01.2026, 09:00 - 15:00 Uhr