

## Blätterteig

Die Geschichte des Blätterteigs reicht weit zurück, er hat seine Wurzeln in der französischen Patisserie. Blätterteig ist bekannt für seine knusprige, blättrige Struktur und ist ein Allrounder in der Backkunst. Durch seinen neutralen Geschmack gibt es ihn sowohl in herzhaften als auch in süßen Varianten.

Mit dem richtigen Rezept und wertvollen Tipps und Tricks gelingen Köstlichkeiten wie Schaumrollen, Apfeltaschen, Kipferl und Co. Für besonders Eilige werden wir auch Blitzblätterteig zubereiten.

### 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

#### 21.02.2026 09:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	21.02.2026 09:00
Ende	21.02.2026 15:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020342
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	21.02.2026, 09:00 - 15:00 Uhr