



## Lebkuchenvariationen

Gestalten Sie Ihr Weihnachtsfest aktiv mit und erleben Sie die Weihnachtsvorfreude von ihrer schönsten kulinarischen Seite. Backen Sie dazu mit uns Lebkuchen in verschiedensten Ausführungen. Gestalten Sie Ihr Lebkuchenhaus oder Ihren persönlichen Christbaumschmuck oder Lebkuchen zum Vernaschen.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen Lebkuchen in verschiedenen Geschmacksvariationen und Gestalten. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks zum Glasieren, Verzieren und Füllen. Der Duft und der Formenreichtum der Lebkuchen werden nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen.

## Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

## Verfügbare Termine

## 03.12.2025 16:30, Leoben

Ort	Leoben
Beginn	03.12.2025 16:30
Ende	03.12.2025 20:30
Örtlichkeit	Frische KochSchule Leoben, Erzherzog
	Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlsperger, Tel +43 3862 51955 4116,
	barbara.kiendlsperger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020318
Trainer:in	Elfriede Wöls
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	03.12.2025, 16:30 - 20:30 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 18.11.2025