

## Gugelhupf - Tradition trifft Moderne - Leoben

Entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, wie sich der klassische Gugelhupf zu einem modernen Highlight verwandeln lässt.

Sie erfahren, wie Sie klassische Rezepte mit angesagten Zutaten und innovativen Methoden neu interpretieren können. Dazu gehören ausgefallene Gewürze, ungewöhnliche süße und pikante Füllungen sowie kreative Glasuren. Gemeinsam backen wir eine Auswahl an traditionellen und modernen Gugelhupf-Variationen – von der Teigzubereitung bis zur Dekoration. Einige Ideen zur stilvollen Präsentation Ihrer Kreationen ergänzen das Backerlebnis.

Lassen Sie sich von neuen Geschmacksrichtungen und kreativen Präsentationsmöglichkeiten überraschen.

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 09.02.2026 16:30, Leoben

Ort	Leoben
Beginn	09.02.2026 16:30
Ende	09.02.2026 20:30
Örtlichkeit	Frische KochSchule Leoben, Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020321
Trainer:in	Elfriede Wöls
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	09.02.2026, 16:30 - 20:30 Uhr