Strudelvariationen -

Strudel - ein Klassiker, der jedoch ein gewisses Maß an Fingerspitzengefühl erfordert. Wer aber einmal die richtige Technik gefunden hat, wird mit einer Vielfalt von Köstlichkeiten belohnt. Ob süß oder pikant - Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Inhalt

? -Strudel einst und heute

?- Strudelteige zubereiten, ausrollen und ausziehen

?- köstliche Füllungen mit Gemüse, Spinat, Fleisch, Erdäpfeln, Topfen, Früchten etc.

?- Strudel backen, kochen, anrichten

?- warme und kalte Soßen zu den Strudeln

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

21.01.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	21.01.2027 17:00
Ende	21.01.2027 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021650
Trainer:in	Ing. Barbara Zenz
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at