Strudelwerkstatt

Strudel gibt`s zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt.

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim.

Lassen Sie sich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werden Sie selbst zum Strudelprofi.

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	41,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

01.02.2027 18:00, Bad Waltersdorf

Ort	Bad Waltersdorf
Beginn	01.02.2027 18:00
Ende	01.02.2027 21:30
Örtlichkeit	MS Bad Waltersdorf, Schulstraße 185, 8271 Bad Waltersdorf
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, Anmeldung bei: GB Barbara Fiedler. Tel. 0650 5464338; GB Maria Krancz, Tel. 0664 4326174
Kursnummer	6-0021771
Trainer:in	Monika Sommer
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark

© 2026 - lfi.at