
Strudel von pikant bis süß

Wenn man das Wort Strudel hört, denkt man gleich an den ausgezogenen Apfelstrudel. Doch nirgends gibt es eine derartige Vielfalt und Art der Kombinationsmöglichkeiten wie beim Strudel. Das fängt schon bei den verschiedensten Teigen an, sei es Strudelteig, Topfenblätterteig, Germteig, Erdäpfelteig oder Mürbteig. Genauso vielfältig sind die Füllungen; mit Fleisch, Gemüse, Milchprodukten und Obst. Jeder Teig und jede Fülle wird vor Ort zubereitet und viele praktische Tipps weitergegeben

Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre: Kulinarisch unterwegs

Anmeldung mind. 4 Tage vor Kursbeginn bei der Referentin Rosl Lederer (telefonisch/WhatsApp) 0680/1347462

Zum Zeitpunkt geltende Covid-Regeln sind einzuhalten.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Fachbereich: Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Verfügbare Termine