

Lebkuchenallerlei - ein weihnachtliches Traditionsgebäck

Das Backen von Lebkuchen ist nicht schwieriger oder aufwendiger als bei anderen Süßwaren, man muss nur einige Unterschiede beachten. Hilfreiche Tipps und Tricks bei der Zubereitung verschiedenster Lebkuchenvariationen von ausgestochenem Lebkuchen, über Lebkuchenstriezel, gefüllten Lebkuchen und Schnittlebkuchen erhalten Sie bei diesem Kurs.

Kosten: € 39,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und schriftliche Unterlage

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

Zum Zeitpunkt geltende Covid-Regeln sind einzuhalten.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Fachbereich: Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und
Ernährung

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose