

---

## Krapfenvariationen

Es werden verschiedene Krapfenvariationen aus Germteig hergestellt - von den klassischen Faschingskrapfen bis zu gefüllten Krapfen, ausgezogenen Bauernkrapfen und Stricknadelkrapfen. Erfahre wertvolle Tipps und Tricks rund ums Krapfen backen.

Kosten: € 38,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittelkosten, Rezeptunterlage

Die Kosten für die Küchenbenützung übernimmt die Gemeinde Gnesau und Ebene Reichenau.

Anmeldungen bei BR Sonja Jankl, 0660/4624970 oder bei BR Monika Mitter, 0664/73442919.

---

### Information

**Kursdauer:** 3,5 Einheiten

**Fachbereich:** Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung

**Mitzubringen:** Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

### Verfügbare Termine