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

© 2026 - lfi.at