Erlesene Topfengerichte für jeden Geschmack

Topfen ist ein reines Naturprodukt, deshalb kann man Topfen jeden Tag genießen bzw. vielfältig in den Speiseplan einbauen. Die wertvollen Inhaltsstoffe sind für unseren Organismus lebenswichtig, besonders das hochwertige Eiweiß und das unentbehrliche Kalzium. Vor Ort wird die Herstellung eines Süßmilchtopfens erklärt. Außerdem werden verschiedene Topfen-Aufstriche, warme Vorspeisen und Hauptgerichte, sowie Cremen und süße Mehlspeisen zubereitet. Lassen Sie sich von vielen Einsatzmöglichkeiten und den süßen und pikanten Topfengerichten überraschen.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

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

Anmeldung: bis 03. März 2023 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/52 08 844

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	52,00 € Kursbeitrag inkl. Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at