Klassiker aus der Mehlspeisküche

Bei diesem Kurs werden durch einfache Zubereitung aus bodenständigen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln klassische Mehlspeisen zubereitet, die auf jedem Kuchenbuffet zum Hingucker werden. Zubereitet werden unter anderem: Gebackene Topfentorte, Apfelkuchen mit Bienenstichdecke, Nussroulade mit Mascarinocreme aber auch klassisches Ostergebäck.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 39,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittelkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

Anmeldung: bis 17. März 2023 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0680/134 74 62

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	39,00 € Kursbeitrag inkl. Lebensmittelkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at