Aufzeichnung Cookinar: Knusprige Strudelvariationen & Strudelvielfalt - kulinarische Variationen für Genießer

Cookinar: Knusprige Strudelvariationen

Nirgends gibt es eine derartige Vielfalt der Kombinationsmöglichkeiten wie beim Strudel. Das fängt schon bei den Teigen an. Wir zeigen dir, wie man den klassischen ausgezogenen Strudelteig und den Topfenblätterteig herstellt. Füllungen mit Gemüse, Fleisch, Milchprodukten und Obst garantieren dir knusprige Überraschungen

Referentin: Seminarbäuerin Melitta Spendier

Cookinar: Strudelvielfalt - kulinarische Variationen für Genießer

In diesem Cookinar dreht sich alles um die faszinierende Welt des Strudels! Wir zeigen dir, wie du mit einfachen Techniken und frischen Zutaten kreative Strudelvariationen zauberst. Lass dich von der Vielseitigkeit dieser köstlichen Speise begeistern und erlebe, wie du Strudel für jeden Anlass zubereiten kannst. Von der Zubereitung des Teigs bis hin zu den Füllungen – du wirst die Geheimnisse der Strudelkunst entdecken!

Referentin: Seminarbäuerin Monika Sohneg

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Trainer:in	ÖR Melitta Spendier
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at