

## 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025





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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025