

Reindling & Co praktischer Kurs

„Reindling & Co“

In diesem Kurs lernen Sie, dass das Herstellen eines Germteiges keine „Hexerei“ ist. Daraus wird nicht nur der traditionelle Kärntner Reindling hergestellt, sondern auch allerlei Gebäck für die Osterzeit.

Informationen rund um Getreidearten, Mehle, Einkauf und Lagerung vervollständigen das Programm.

€ 39,- Kursbeitrag (inklusive Lebensmittelkosten & Broschüre)

Die Kosten für die Küchenbenützung übernimmt die Gemeinde Ebene Reichenau und

Gemeinde Gnesau! Herzlichen Dank!

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose für Reindling & Gebäck

Verfügbare Termine

05.04.2025 09:00,

Beginn	05.04.2025 09:00
Ende	05.04.2025 13:00
Information	bis 2. April (Mittwoch) bei BR Monika Mitter, 0664/73442919 oder bei BR Sonja Jankl, 0660/4624970.
Kursnummer	2-0028393
Trainer:in	Sylvia Schilcher
Veranstalter	LK Kärnten Außenstelle Feldkirchen