

Krapfen und Schmalzgebäck

Krapfen und Schmalzgebäck sind ein fester Bestandteil der traditionellen österreichischen Küche. Es gibt sie in den verschiedensten Variationen, die oftmals regional unterschiedlich sind. Eines haben diese Speisen jedoch gemeinsam: sie werden in Fett herausgebacken. In diesem Kurs dreht sich alles um die perfekte Herstellung von Krapfen und Schmalzgebäck. Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz.

Inhalt:

- Herstellung verschiedener Variationen an Krapfen und Schmalzgebäck
- Tipps und Tricks, wie jedes Schmalzgebäck gelingt

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 37,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

Verfügbare Termine

28.02.2020 19:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	28.02.2020 19:00
Ende	28.02.2020 22:00
Örtlichkeit	Polytechnische Schule, Wagrainstraße 13, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Romana Huber, Tel +43 662 641248336
Kursnummer	10299-20-02

04.03.2020 19:00, Hof bei Salzburg

Ort	Hof bei Salzburg
Beginn	04.03.2020 19:00
Ende	04.03.2020 22:00
Örtlichkeit	SMS Hof, Postplattenstraße 2, 5322 Hof bei Salzburg
Information	Romana Huber, Tel +43 662 641248336
Kursnummer	10299-20-03

07.03.2020 09:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	07.03.2020 09:00
Ende	07.03.2020 12:00
Örtlichkeit	Musikhauptschule, Leo Neumayer Str. 14, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Romana Huber, Tel +43 662 641248336
Kursnummer	10299-20-04

21.04.2020 18:00, Werfen

Ort	Werfen
Beginn	21.04.2020 18:00
Ende	21.04.2020 21:00
Örtlichkeit	Neue Mittelschule Werfen, Werfen 22, 5450 Werfen
Information	Romana Huber, Tel +43 662 641248336
Kursnummer	10299-20-05