

Party und Grillgebäck

Sie haben zu einem Umtrunk, einer Feier oder zum Grillen eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste und Ihre Familie überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln, verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht. Knuspriger Teig mit würzigem Käse, Wurst oder schmackhaftem Pesto gefüllt und gebacken begeistert mit Sicherheit alle!

Inhalt:

- Backen von verschiedenen Gebäckstücken
- Tipps für raffinierte Füllungen
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 3,6 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € inkl. Kursunterlagen, exkl.
Lebensmittelkosten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl
für Kostproben

Anrechnung: 3 Stunde(n) für Schule am Bauernhof