

Restplätze bei den Kochkursen mit Eva-Maria Lipp in Oberalm

Die Kochbuchautorin und Leiterin der Frische Kochschule in Leoben macht zahlreiche Kochkurse zu den verschiedensten Themen mit frischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Wer einmal einen Kurs bei ihr gemacht hat, ist begeistert. Für die Kurse "Strudel & Knödel" und "Innovative Gebäcke" kommt sie extra zu uns nach Oberalm.

Nutzen Sie die Chance und melden Sie sich noch schnell an.

Thema: Strudel & Knödel am Do, 21.11.

Strudel und Knödel sind in unserer Küche wahre Alleskönner - einfach in der Zubereitung und raffiniert im Geschmack. Je nach Jahreszeit und Saison lassen sich mit unseren heimischen Lebensmitteln, vor allem auch mit Obst und Gemüse, die unterschiedlichsten Knödel und Strudel zubereiten!

Inhalt:

- beste Grundrezepte für Knödel- und Strudelteig - süß und pikant, warm und kalt
- raffinierte Füllungen und kreative Zubereitungsideen
- Tipps und Tricks rund um die Herstellung, Garmachungstechniken und auch Resteverwertung

> [Hier geht's zur Kursanmeldung](#)

Thema: Innovative Gebäcke am Fr, 22.11.

Gutes Brot entsteht aus regionalen Mehlen und insbesondere mit Natursauerteig. Eine fachgerechte Teigführung und der richtige Backvorgang garantieren ein gut schmeckendes Brot mit einer reschen Kruste. Beliebt ist auch Kleingebäck mit den verschiedensten Füllen. Einmal süß und das andere Mal pikant - für jede kulinarische Vorliebe ist etwas dabei. Tricks, Tipps und Kniffe aus Expertenhand geben wertvolle Unterstützung für das Backen zu Hause.

Inhalt:

Aus der Vielfalt wählen und innovative Ideen umsetzen. Unter diesem Motto werden bei diesem Kurs die verschiedensten Brot und Gebäck, süß und pikant, zubereitet. Vom Milchbrotzopf bis zum Brioche, vom Laugengebäck bis zur BrotArt. Für jeden Geschmack wird etwas gebacken.

> [Hier geht's zur Kursanmeldung](#)