
Nutzen Sie die Fastenzeit als kulinarische Vorbereitung für Ostern

Im Kurs "Striezel, Pinze und Co." dreht sich alles um die Herstellung von traditionellem Gebäck aus Germteig.

Buchteln, Nussstrudel und andere Germteiggebäcke wecken bei vielen von uns Kindheitserinnerungen. Leider sind die überlieferten Rezepte heutzutage vielerorts in Vergessenheit geraten, bekommt man doch nahezu alles fertig zu kaufen.

Wie einfach und vielfältig das Backen mit Germteig ist und wie man verschiedenste Striezel, Osternesterl, Strudel oder Brauchtumsgebäcke herstellt zeigen wir Ihnen in diesem Kurs. Wir flechten und formen was der Teig hält und lassen alte regionale Bräuche und Rezepte wieder ein Stück weit aufleben.

- **Do, 19.03.2020 ab 19:00 Uhr in Wals/Siezenheim**
- **Di, 24.03.2020 ab 18:00 Uhr in Werfen**
- **Do, 26.03.2020 ab 19:00 Uhr in Eben im Pongau**