Striezel, Pinze und Co.

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.

Inhalt:

- Germteig - richtige Teigführung

- Formen und backen von Gebäck im Jahreskreis

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

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at