# 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

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

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 3,6 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 43,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Mitzubringen:** | Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben |
| **Anrechnung:** | 2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at