

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

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 39,00 (inkl. Kursunterlagen, exkl. Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

09.02.2022 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	09.02.2022 19:00
Ende	09.02.2022 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-336
Kursnummer	5-0011149
Trainer/in	Edith Handl-Herzog

16.03.2022 19:00, Plainfeld

Ort	Plainfeld
Beginn	16.03.2022 19:00
Ende	16.03.2022 22:00
Örtlichkeit	Fam. Haring Katharina, Hochmoorstraße 2, 5325 Plainfeld
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-336
Kursnummer	5-0011136
Trainer/in	Edith Handl-Herzog