

Köstliche Mehlspeisen für den kurzfristigen Besuch

Wer kennt es nicht? Spontaner Besuch kündigt sich an – und der Wunsch nach etwas Selbstgemachtem zum Kaffee steht im Raum. In unserem genussvollen Kurs zeigt unsere erfahrene Seminarbäuerin, wie man in kurzer Zeit süße Hingucker zaubern kann, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch begeistern.

Ob klassischer Blätterteig, fruchtige Kuchen oder feine Cremen – gemeinsam bereiten wir eine Vielzahl an unkomplizierten, aber raffinierten Süßspeisen zu. Dabei stehen vor allem saisonale und regionale Zutaten im Mittelpunkt, die einfach erhältlich und leicht zu verarbeiten sind.

Freuen Sie sich auf kreative Ideen, praktische Tipps und kleine Tricks, die das Backen noch leichter machen – ganz ohne großen Aufwand. Am Ende nehmen Sie nicht nur tolle Rezepte, sondern auch viele Inspirationen mit nach Hause, um jederzeit bestens auf Überraschungsgäste vorbereitet zu sein.

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis enthalten und werden direkt beim Kurs in bar kassiert.

Information

Kursdauer: 3,6 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Mitzubringen: Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl
für Kostproben

Verfügbare Termine

11.03.2026 19:00, St. Johann im Pg.

| | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Ort | St. Johann im Pg. |
| Beginn | 11.03.2026 19:00 |
| Ende | 11.03.2026 22:00 |
| Örtlichkeit | Polytechnische Schule St. Johann , Wagrainerstraße 13, 5600 St. Johann im Pg. |
| Information | Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at |
| Kursnummer | 5-0013144 |
| Trainer:in | Sabrina Radacher |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg |