
Tortenspezialitäten mit REA

Gemeinsam bereiten wir einen duftenden Mohnkugelhupf mit fruchtiger Preiselbeer Glasur, eine zarte gebackene Topfentorte mit Marillenglasur sowie eine saftige Karottentorte zu. Dabei stehen sowohl die handwerkliche Zubereitung als auch die ansprechende Präsentation der Backwerke im Mittelpunkt.

Dieser Kurs bietet zahlreiche Anregungen für festliche Anlässe, die Kaffeetafel oder besondere Genussmomente im Familien- und Freundeskreis.

Kursinhalte:

- Herstellung klassischer österreichischer Torten und Kuchen
- Tipps und Tricks für lockere Teige und saftige Backergebnisse
- Zubereitung und Verarbeitung von Glasuren
- Kreative und ansprechende Tortendekoration
- Fachgerechtes Backen, Veredeln und Präsentieren

Die Lebensmittelkosten von ca.25,- werden direkt beim Kurs eingesammelt..

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	89,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze, Evt. Behälter,...

Verfügbare Termine

09.03.2027 18:30, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	09.03.2027 18:30
Ende	09.03.2027 21:30
Örtlichkeit	LFS Kleßheim (Schulküche BHM), Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013545
Trainer:in	Andrea Mühltau
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg