Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Topfen entdecken - Vielfalt schmecken

Topfen hat eine große Tradition in der österreichischen Küche. Ein bekömmliches Produkt aus dem Rohstoff Milch und für alle Arten von Speisen verwendbar.

In diesem Kurs kochen wir mit Topfen verschiedene Aufstriche sowie 3 verschiedene Gebäckarten mit Topfen, weiter kochen wir süße- und pikante „Polsterzipf“, Topfen-Gemüse-Laibchen sowie Topfennockerl süß und Topfenbällchen

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Verfügbare Termine

06.03.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	06.03.2027 09:00
Ende	06.03.2027 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at, Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.
Kursnummer	1-0013637
Trainer:in	Helga Bruckner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at