Süße und pikante Strudelvielfalt

In diesem Kurs wird die Kunst des ausgezogenen Strudelteiges gelehrt – Seminarbäuerin Ida Traupmann zeigt, wie der Strudelteig sicher gelingt und welche vielseitigen Variationen daraus entstehen können.

Weiters stehen Strudel aus Germteig und Topfenteig mit verschiedenen süßen und pikanten Strudelfüllungen am Programm.

Sicher ist für jeden feinen Gaumen etwas dabei.

Information

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

Verfügbare Termine

15.01.2027 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	15.01.2027 14:00
Ende	15.01.2027 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013669
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at