

Glutenfreie Tortenklassiker

In diesem Kurs erfährst du, wie du verschiedene Tortenklassiker ganz ohne glutenhaltigem Getreide herstellen kannst.

Gemeinsam mit Konditormeisterin Lena Zachs backen wir zum Beispiel Sacher- oder Esterhazytorte nach abgewandelten Rezepturen ohne Mehl, sodass in Zukunft niemand mehr auf die Nachspeise verzichten muss.

Du erhältst neben den Rezepten auch hilfreiche Tipps und Tricks, die die Herstellung von Torten zuhause erleichtern.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 12,-/pro Person).

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 3 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 65,00 € Kursgebühr nicht gefördert |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Mitzubringen: | Bitte Kochschürze und gute Laune mitnehmen! |

Verfügbare Termine

13.03.2027 09:00, Eisenstadt

| | |
|--------------|---|
| Ort | Eisenstadt |
| Beginn | 13.03.2027 09:00 |
| Ende | 13.03.2027 12:00 |
| Örtlichkeit | Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt |
| Information | Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at |
| Kursnummer | 1-0013549 |
| Trainer:in | Lena Zachs |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |

10.04.2027 09:00, Eisenstadt

| | |
|--------------|---|
| Ort | Eisenstadt |
| Beginn | 10.04.2027 09:00 |
| Ende | 10.04.2027 12:00 |
| Örtlichkeit | Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt |
| Information | Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at |
| Kursnummer | 1-0013558 |
| Trainer:in | Lena Zachs |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |