

Krapfen

Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das beliebte Faschingsgebäck selber zuhause machen kannst.

In diesem Kurs erfährst du, worauf man bei der Herstellung achten muss, um wunderbar flaumige Krapfen mit einem schönen Rand zu backen.

Nach dem Frittieren werden die Krapfen natürlich gefüllt - entweder klassisch mit Marillenmarmelade oder einer Vanillecreme, die wir auch im Kurs zubereiten.

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: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 75,00 € Kursgebühr nicht gefördert |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |

Verfügbare Termine

30.01.2027 08:30, Eisenstadt

| | |
|--------------|---|
| Ort | Eisenstadt |
| Beginn | 30.01.2027 08:30 |
| Ende | 30.01.2027 13:00 |
| Örtlichkeit | Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt |
| Information | Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at |
| Kursnummer | 1-0013545 |
| Trainer:in | Lena Zachs |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |

30.01.2027 14:30, Eisenstadt

| | |
|--------------|---|
| Ort | Eisenstadt |
| Beginn | 30.01.2027 14:30 |
| Ende | 30.01.2027 19:00 |
| Örtlichkeit | Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt |
| Information | Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at |
| Kursnummer | 1-0013546 |
| Trainer:in | Lena Zachs |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |