Krapfen

Lerne mit Konditormeisterin Lena, wie du das belibete 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

© 2026 - lfi.at

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

© 2026 - lfi.at