Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Glutenfreie Brote und Gebäcke

Aus Erfahrung lernen – und genießen! In diesem Kurs steht im Mittelpunkt, wie glutenfreie Brote und Gebäcke nicht nur gelingen, sondern zum echten Genuss werden und unkompliziert zu Hause nachgebacken werden können.

Verwendet werden sowohl glutenfreie Fertigmehlmischungen als auch vielfältige Einzelmehle wie Buchweizen, Mais, Soja, Reis oder Kichererbsenmehl. Neben unterschiedlichen Brotsorten entstehen auch beliebte Kleingebäcke wie Salzstangerl oder Walnussweckerl. Für mehr Aroma wird außerdem Buchweizenmalz vorgestellt, und auch Altbrot findet sinnvoll Verwendung. So entstehen glutenfreie Backwaren, die nicht nur schmecken, sondern auch Freude beim Selbermachen bereiten.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Schürze, Korb oder Sackerl für Brot und Gebäck.

Verfügbare Termine

22.01.2027 14:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	22.01.2027 14:00
Ende	22.01.2027 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013596
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

23.01.2027 14:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	23.01.2027 14:00
Ende	23.01.2027 18:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013597
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at