

Best of Eva Lipp - Brot und Gebäck in großer Vielfalt

Eine gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne macht diesen Kurs besonders. Aus verschiedenen Teigen – gefüllt oder ungefüllt, belegt oder fein bestrichen – entsteht eine beeindruckende Vielfalt.

Gebacken werden beste Brote mit Sauerteig sowie mit Brüh- und Quellstück, saftige Frühstücksgebäcke, süß und pikant gefüllte Germgebäcke, feine Strudel und Beugel aus kaltem Germteig, süße Plunderteigvariationen und liebevoll gefertigte Faschingskrapfen. Den genussvollen Abschluss bilden eine luftige Pizza und ein feiner Flammkuchen.

Ein himmlischer Kurs für alle, die das Backen lieben. Profitieren Sie vom umfangreichen Wissen einer erfahrenen Referentin und von zahlreichen Tipps und Tricks, die in keinem Buch zu finden sind. Lassen Sie sich zu diesem „Best of“ verführen – ein Kurs, der in dieser Form einmalig ist.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	160,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Schürze, Korb für Brot und Gebäck.

Verfügbare Termine

16.04.2027 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	16.04.2027 09:00
Ende	16.04.2027 16:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013599
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

17.04.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	17.04.2027 09:00
Ende	17.04.2027 16:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013598
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland