

## Weihnachtsbäckerei - diesmal glutenfrei

Genussvollen Weihnachten mit selbstgebackenen Keksen steht nichts mehr im Wege. Aus vielfältigen glutenfreien Teigen entstehen 12 köstliche Sorten – ausgestochen, geformt, verziert und liebevoll vollendet. Der Kurs zeigt, wie abwechslungsreich und hochwertig glutenfreies Backen sein kann – für eine reich gefüllte Keksdose und süße Feiertage voller Geschmack und Vielfalt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	85,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze sowie Dose für Weihnachtskekse

### Verfügbare Termine

#### 10.11.2026 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	10.11.2026 09:00
Ende	10.11.2026 13:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013600
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

#### 05.11.2027 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	05.11.2027 09:00
Ende	05.11.2027 13:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013601
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

#### 06.11.2027 14:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	06.11.2027 14:00
Ende	06.11.2027 18:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013603
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland