Blätter- und Plunderteig - Schicht für Schicht ein Genuss

Dieser Kurs ist für die Kurssaison 2020/21 aufgrund Covid-19 leider abgesagt. Sie können sich gerne jederzeit auf unsere Interessentenliste setzen lassen.

Ob Golatschen, Schnecken, Schaumrolle oder Würstel im Schlafrock - sie haben etwas gemeinsam - den Blätterteig. Wer nicht den Fertigteig mit Zieh- oder Plamfett verwenden möchte, erfährt im Kurs, wie der Teig der 1000 Schichten mit köstlicher Butter einfach selbst hergestellt werden kann. Plunderteig und Schmerteig bieten Abwechslung und für Eilige verraten die Seminarbäuerinnen wie der Blitz-Blätterteig zubereitet wird. Die süßen und pikanten knusprigen Köstlichkeiten werden aus dem Backrohr noch warm verkostet.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	67,00 € pro Person
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	KonsumentInnen
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine