

UrGut! Blätter- und Plunderteig

Ob Golatschen, Schnecken, Schaumrolle oder Würstel im Schlafrock - sie haben etwas gemeinsam – den Blätterteig. Wer nicht den Fertigteig mit Zieh- oder Palmfett 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 € Teilnehmerbeitrag Kochkurse
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	KonsumentInnen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine