

Brauchtumsgebäck I - Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis

Zeitgemäße, "moderne" Germteigbereitung

Viele praktische Tipps bei der Germteigbereitung und backtechnische Hinweise

Herstellung von verschiedenen Gebäckarten: Striezel aus verschiedenen Flechtvorgängen, Brezeln, Kipferl, Herz, Hasen, Osterkranz, Osterbrot

Handwerkskunst (flechten, formen...)

(Bäuerliches) Brauchtum und Tradition in NÖ

Sinn und Tradition von Backwaren

Verkostung

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 45,00 € pro Person

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen

Verfügbare Termine