
Cookinar-Zeit is: Laberl, Salzstangerl & Co!

Willkommen in der Backstube. Aus selbstgemachten Weizenteigen formen wir eine Vielfalt an herzhaften und knusprigen Gebäckstücken wie Salzstangerl, Baguette, Jourgebäck, Speckstangerl und Co. Und das Wachauer Laibchen als heimischer Klassiker? Das darf im Körbchen natürlich nicht fehlen ...

Was ist ein Cookinar:

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Information

Kursdauer:	1,5 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € Teilnehmerbeitrag Komm&Koch
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!

Verfügbare Termine