
Cookinar-Zeit is: Marille mag man eben!

An ihr schmeckt man es besonders: Die Marille ist Frucht-gewordener Sonnenschein. Frisch vom Baum direkt in die Küche. Süß und saftig frisch belebt sie jeden Gaumen – und viele Gerichte. Wie Sie damit kulinarisch frische Akzente setzen, erfahren Sie im „Marillencookinar“: Marmelade und Sirup bis zu Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

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