

## Komm & koch mit der Bäuerin: Marille

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.

Kulinarisch frische Akzente setzen: Marmelade und Sirup, Topfenknödel, Likör und Wachauer Marillenstrudel werden zubereitet.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	27,00 € Teilnehmerbeitrag Kochkurse
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle, die gerne kochen!
<b>Mitzubringen:</b>	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

### Verfügbare Termine