
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

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 27,00 € Teilnehmerbeitrag Kochkurse

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Mitzubringen: - Kochschürze (wenn vorhanden)-
Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort
einkassiert

Verfügbare Termine