

Komm & Koch mit der Bäuerin: Kuchen vom Blech - vielfältig & frisch

„Naschkatzen dieser Welt vereinigt euch“, heißt es bei diesem Kochseminar. Denn die Seminarbäuerinnen zeigen, wie Sie rasch und ohne viel Mühe leckere Blechkuchen zaubern. Verschiedene Teige wie Biskuitteig, Rührteig, Mürbteig oder Germteig dienen als Basis und Früchte der Saison, Nüsse, Schokolade & Co bringen Abwechslung aufs Blech. Streuseln oder eine Schneehaube veredeln den Kuchen. Erfahren Sie im Kurs interessante Tipps und Tricks für flotte, gelungene süße und pikante Blechkuchen-Kreationen, die fertig sind, wenn sie aus dem Backrohr kommen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	34,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Lebensmittel und Materialbeitrag werden vor Ort einkassiert, ca. 15 Euro
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne backen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Lebensmittel und Materialbeitrag werden vor Ort einkassiert, ca. 15 Euro

Verfügbare Termine

19.03.2026 09:00, Gänserndorf

Ort	Gänserndorf
Beginn	19.03.2026 09:00
Ende	19.03.2026 13:00
Örtlichkeit	BBK Gänserndorf, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Information	Dagmar Weber, Tel 05 0259 40403, dagmar.weber@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091433
Trainer:in	Mag. Petra Kargl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

19.03.2026 17:00, Gänserndorf

Ort	Gänserndorf
Beginn	19.03.2026 17:00
Ende	19.03.2026 21:00
Örtlichkeit	BBK Gänserndorf, Hauptstraße 8, 2230 Gänserndorf
Information	Dagmar Weber, Tel 05 0259 40403, dagmar.weber@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091435
Trainer:in	Mag. Petra Kargl
Veranstalter	LFI Niederösterreich