

## Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	35,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle, die gerne kochen!
<b>Mitzubringen:</b>	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 16€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

### Verfügbare Termine

#### 25.02.2027 18:30, Nöchling

Ort	Nöchling
Beginn	25.02.2027 18:30
Ende	25.02.2027 22:30
Örtlichkeit	Volksschule Nöchling (Bezirk Melk), Nöchling 18, 3691 Nöchling
Information	Sandra Muhr, Tel 05 0259 41103, sandra.muhr@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096020
Trainer:in	Christa Eppensteiner
Veranstalter	LFI Niederösterreich