Versuchungen aus der Strudelküche

Apfelstrudel, Topfenstrudel, Krautstrudel und viele, viele mehr. Strudel gibt es auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich. Die Palette der Strudelvariationen ist schier unendlich und der Kreativität bei der Hülle und vor allem bei der Füllung sind kaum Grenzen gesetzt. Neben Grundrezepten für verschiedene Strudelhüllen (klassischer Strudelteig, Blätterteig, Germteig u.v.m.) lernen Sie, wie man Strudelteig selbst auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten (Fisch, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte u.v.m.) und erhalten viele Tipps für die Strudelküche zu Hause. Tauchen Sie ein in die unendliche Vielfalt der Hülle und Füllung. Lassen Sie sich von den Verlockungen der heimischen Strudelküche "kulinarisch umhüllen" und werden Sie selbst zum Strudelprofi.
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Kochschürze, bequeme Schuhe, Behältnis für etwaige Kostproben, Schreibmaterial

Verfügbare Termine

06.06.2024 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	06.06.2024 18:00
Ende	06.06.2024 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3382/329
Trainer:in	Romana Schauer
Termin 1	06.06.2024, 18:00 - 21:00 Uhr