Krapfen, Affen & Co

Haben Sie Lust auf den unvergleichlichen Duft frisch gebackener Krapfen? Wollten Sie schon immer wissen, wie die typischen regionalen Schmalzgebäcke (Bauernkrapfen, Schnürkrapfen, Polsterzipf, Affen, Mutzen u.v.m.) perfekt gelingen? Mit den richtigen Rezepten und dem nötigen Wissen ist das Selbermachen dieser Köstlichkeiten gar nicht schwer. In diesem Praxiskurs gibt es viele Tipps für die Teigzubereitung, das richtige Verarbeiten und Formen, die Handhabung sowie den sicheren Umgang mit Fett. Schauen Sie unseren erfahrenen Seminarbäuerinnen über die Schulter und tauchen Sie ein in traditionelle oberösterreichische Köstlichkeiten aus der bäuerlichen Küche. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter:innen, Konsumentinnen und Konsumenten, UaB Betriebe
Mitzubringen:	Behälter für etwaige Kostproben, Schürze, bequeme Schuhe, Schreibzeug

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at