
Versuchungen aus der Strudelküche

Von süß bis pikant

Apfelstrudel, Milchrahmstrudel, Krautstrudel, ...

... Österreich wird für seine köstliche Strudelküche international geschätzt.

Neben Basisrezepturen für Strudelhüllen (Strudelteig, Blätterteig, Germteig), lernen Sie bei diesem Kochkurs, wie man Strudelteig selber auszieht und probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfeffrigen Füllvarianten (u.a. Fisch, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte).

Lassen Sie sich "kulinarisch einwickeln" von den Versuchungen der heimischen Strudelküche und werden Sie selbst zum Strudelprofi.

3 Unterrichtseinheiten

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 3382i