

---

## 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](mailto:info@lfi-ooe.at)

Kursnummer: 3382i