Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen

Ob klassisches Kleingebäck oder genial rustikale Weckerl - gemeinsam zaubern wir Schritt für Schritt coole pikante Gebäcke. Dieser Online-Backkurs ist einfach zum Anbeißen! Denn unsere Bäckerin und Seminarbäuerin Magdalena Mehringer hat für diese Mitmach-Backstube ihre flottesten und bewährtesten Weckerl-Rezepte aus der Backtruhe geholt. Einfache, unkomplizierte Universalteige von hell bis dunkel werden zubereitet. Dann wird kreativ geformt und gebacken. Ob Stangerl, Laibchen, Pizzaschnecken oder köstliches Jausengebäck - mitmachen lohnt sich. Unsere Backfee gibt viele wertvolle Anregungen und kreative Ideen und steht für Fragen rund ums Backen zu Hause zur Verfügung. Eine genaue Einkaufs- und Materialliste wird vor dem Cookinar verschickt. Ob als Back-Solist, mit der ganzen Familie oder mit Freunden - verwandle deine eigene Küche in einen Back-Hotspot. Melde dich jetzt an und beiß in knusprig-frische Weckerl aus dem eigenen Backofen!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.
Beachten Sie die technischen Hinweise.
Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Interessierte
Mitzubringen:	Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at