

Party- und Grillgebäck

Sie haben zu einem Umtrunk, einer Feier oder zum Grillen eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste und Ihre Familie überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln, verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht. Knuspriger Teig mit würzigem Käse, Wurst oder schmackhaftem Pesto gefüllt und gebacken begeistert mit Sicherheit alle!

Inhalt:

- Backen von verschiedenen Gebäckstücken
- Tipps für raffinierte Füllungen
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 3,6 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 55,00 € Kursgebühr |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| Mitzubringen: | Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben |

Verfügbare Termine

20.05.2026 19:00, St. Johann im Pg.

| | |
|--------------|--|
| Ort | St. Johann im Pg. |
| Beginn | 20.05.2026 19:00 |
| Ende | 20.05.2026 22:00 |
| Örtlichkeit | Polytechnische Schule St. Johann , Wagrainerstraße 13, 5600 St. Johann im Pg. |
| Information | Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at |
| Kursnummer | 5-0013146 |
| Trainer:in | Sabrina Radacher |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg |