
Weihnachtsplätzchen und Apfelstrudel

Gemeinsam üben wir das richtige Ausziehen von Strudelteig, rollen und formen einen klassischen Apfelstrudel und erfahren wertvolle Tipps für einen hauchdünnen, elastischen Teig. Außerdem backen wir verschiedenen traditionellen Weihnachtskekse und entdecken die Geheimnisse perfekter Rezepturen für besonders feines Gebäck.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Kurs mit vielen praktischen Handgriffen, bewährten Rezepten und wertvollen Backtipps für zu Hause. So gelingt das Weihnachtsgebäck garantiert und der selbstgemachte Apfelstrudel wird zum Highlight auf jeder Kaffeetafel.

Kursinhalte:

- Strudelteig richtig zubereiten und ausziehen
- Apfelstrudel rollen und backen
- Klassische Weihnachtskekse herstellen
- Tipps und Tricks für perfekte Teige und Backergebnisse
- Bewährte Rezepte zum Mitnehmen

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	89,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Die Lebensmittelkosten werden direkt im Kurs eingesammelt!

Verfügbare Termine

20.10.2026 18:30, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	20.10.2026 18:30
Ende	20.10.2026 21:30
Örtlichkeit	LFS Kleßheim (Schulküche BHM), Kleßheimerstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013543
Trainer:in	Andrea Mühltau
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg