Wildschönauer Brodakrapfen

Wildschönauer Brodakrapfen, wer kennt sie nicht? Mit köstlicher Graukäse-Kartoffelfüllung in Butterschmalz gebacken, ein Gedicht!
Dieses Leibgericht vieler Wildschönauer wird nur noch selten zu Hause gekocht. In diesem Kurs lernen Sie, den Teig selber zuzubereiten sowie eine Fülle für die beliebten Krapfen herzustellen. Nur beste regionale Zutaten werden verwendet. Die Fülle unterscheidet die Brodakrapfen deutlich von den Zillertaler-Krapfen. Zum Abschluss wird gemeinsam verkostet.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € Teilnahmebeitrag halbtags bis 4UE
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at