
Schmalznudeln süß und pikant

Schmalznudeln, Kiachl, Auszogne ... es gibt viele Namen für dieses köstliche Schmalzgebäck. In diesem Kurs am Brentnhof/Wildschönau lernen Sie Schmalznudeln selber zuzubereiten, von der Teigherstellung bis zum Schleifen der Kugeln. Schmalznudeln in Kombination mit Bohnen-, Gersten- oder Kartoffelsuppe sind ein wertvolles Gericht. Auch Sauerkraut oder Wildschönauer Rübenkraut passt sehr gut dazu. Gerne werden sie auch süß mit Preiselbeeren, Apfel-, Holler- oder Blaubeercompott gegessen.

Information

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

Verfügbare Termine