

---

## Wildschönauer Schmalzgebäck

Schmalznudeln, Wildschönauer Brodakrapfen, Blattl mit Kraut, Strauben, das sind typische Tiroler Gerichte, die einfach köstlich schmecken! Mit einfachen, wenigen Zutaten entstehen diese wertvollen Köstlichkeiten.

In diesem Kurs lernen sie die verschiedensten Teige zuzubereiten und die Herstellung dieser regionalen Speisen, die anschließend in heißem Butterschmalz gebacken werden.

Wir machen einen lockeren Germteig für die Kiachl, einen Kartoffelteig sowie einen einfachen Teig für mürbe Blattl (Blattl mit Kraut).

Für die Brodakrapfen wird ein Nudelteig aus Roggen- und Weizenmehl gemacht, der dünn ausgewalkt und mit Graukäsefülle gefüllt wird.

Auch ein Rezept für süße Krapfen ist dabei.

Zu den gebackenen Speisen schmecken verschiedene Suppen. Je nach Saison wird eine Bohnen-, Erbsen- oder Kartoffelsuppe gekocht. Zur Rübenzeit auch mal eine Rübensuppe aus der Wildschönauer Krautingerrübe!

---

### Information

**Kursdauer:** 5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 53,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 15  
Lebensmittelkosten)

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Alle Interessierten

**Mitzubringen:** Schürze

### Verfügbare Termine