

Osterbäckerei für einen Osterbrunch

Willkommen in der bunten Welt der Osterbäckerei! In diesem besonderen Kurs zeigt Ihnen Seminarbäuerin Anita Siller, wie Sie köstliche Leckereien für einen unvergesslichen Osterbrunch zaubern. Freuen Sie sich auf eine Vielfalt an Rezepten, von klassischen Germteiggebäcken wie Zopf und Nest bis hin zu kreativen Kreationen wie einem Hase aus Teig oder dreierlei gefüllten Köstlichkeiten.

Als erfahrene Seminarbäuerin und leidenschaftliche Bäckerin, bringt Anita Ihnen bei, wie Sie mit frischen, regionalen Zutaten und traditionellen Handwerkstechniken einzigartige Osterbäckereien kreieren. Ergänzt wird das Menü durch erfrischende Karotten-Cocktails, köstliche Aufstriche und herzhaftes Speck-Ei-Muffins – alles perfekt aufeinander abgestimmt, um Ihren Osterbrunch zu einem kulinarischen Highlight zu machen.

Dieser Kurs eignet sich sowohl für Anfänger:innen als auch für erfahrene Bäcker:innen, die neue Techniken erlernen und ihre Fähigkeiten erweitern möchten. Lassen Sie sich von Anita inspirieren und genießen Sie ein genussvolles Erlebnis, bei dem alle Sinne auf ihre Kosten kommen und Sie mit frischen Ideen für Ihre nächste Osterfeier in die neue Saison starten können.

Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gesellschaften buchbar.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für Backliebhaber:innen, Osterfans und kreative Genießer:innen

Verfügbare Termine

04.04.2025 18:30, Innsbruck

Ort	Innsbruck
Beginn	04.04.2025 18:30
Ende	04.04.2025 21:00
Örtlichkeit	Genusswerk Tirol, Ing.-Etzel-Straße 81 - 82, 6020 Innsbruck
Information	LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111E: lfi-kundenservice@lk-tirol.at(Die Rechnung wird per Mail kurz vor der Veranstaltung verschickt.)
Kursnummer	7-1004145
Trainer:in	Anita Siller
Veranstalter	LFI Tirol LFI Veranstaltungen