# Backkunst - Kreative Torten und Kuchen für jeden Anlass

Erleben Sie mit Ingrid Eller die traditionellen Kuchen- und Tortenkreationen, die schon früher Generationen begeistert haben! In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie legendäre Klassiker wie die Schwarzwälder Kirschtorte, eine feine Nusstorte mit Puddingbuttercreme, die köstliche Malakoff-Torte und die delikate Mohntorte mit Topfencreme zubereiten – mit den besten Zutaten und handwerklichem Können.

Ingrid zeigt Ihnen, wie Sie diese Klassiker der süßen Backkunst mit modernen Techniken und frischen Ideen zu neuem Leben erwecken. Tauchen Sie ein in die Welt des traditionellen Backens und erfahren Sie, wie Sie mit einfachen, aber effektiven Schritten wahre Meisterwerke der Pâtisserie schaffen.

Genießen Sie den Charme und die Aromen der Torten und Kuchen und lassen Sie sich von Ingrid Eller zu neuen, süßen Höhenflügen entführen.

Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gesellschaften buchbar.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 3 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 95,00 € Teilnahmebeitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | Für Feinschmecker:innen klassischer Süßspeisen, Torten- und Kuchenfreunde |

## Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at