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:	55,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 15 Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

17.04.2027 09:00, Wildschönau

Ort	Wildschönau
Beginn	17.04.2027 09:00
Ende	17.04.2027 13:00
Örtlichkeit	Brentnhof, Prentenweg, Oberau 65, 6311 Wildschönau
Information	Anmeldung bei Seminarbäuerin Susanne Seisl, T 0664/73021305 oder 05339/2260
Kursnummer	7-1005749
Trainer:in	Susanne Seisl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Kufstein

© 2026 - lfi.at