

Warme Desserts für kalte Tage

Herbst- und Winterdesserts mit saisonalen Zutaten

Wenn die Tage kürzer und kühler werden, sind warme und aromatische Desserts genau das Richtige. In diesem Kurs bereiten wir herbstliche und winterliche Süßspeisen zu – von feinen Gratins, Aufläufen und Soufflés bis hin zu weiteren saisonalen Dessertkreationen. Dabei verwenden wir typische Zutaten der Jahreszeit wie Äpfel, Birnen, Kastanien, Nüsse und weitere herbstliche Köstlichkeiten.

Zielgruppe:

Interessierte, Kochbegeisterte,
max. 12 Teilnehmer*innen

Kursbeitrag:

55 Euro

Anmeldeschluss:

Mo., 09.11.2026

Ort:

Lehrküche,
Oberschulzentrum Mals

Referent*in:

Erwin Folie

Treffen:

Di., 17. November 2026
Mi., 18. November 2026

18.30 Uhr - 21.00 Uhr

5 Stunden/2 Treffen