



© Kochen&Küche

## GRILL- UND PARTYGEBÄCK

Herrlich duftendes Gebäck gepaart mit einem guten Stück Fleisch oder Grillgemüse. Klingt nach der perfekten Kombi? Oder auch wenn Besuch ansteht, man zur Party etwas Ausgefallenes mitbringen oder sich sonntags mit der Familie mal ein besonderes Gebäck gönnen möchte - dann ist dieser Kurs der Richtige!

Wir backen einfache, aber dennoch raffinierte Partygebäckvariationen mit Pestofülle, Käse überbacken oder Kräuter bestreut, Partybrezel, Pestokranz oder Knoblauchbaguette - all diese Dinge sind Teil dieses Kochworkshops. In die Mitte vom Tisch gestellt, können diese Backstücke dann als Fingerfood von jedem verzehrt werden.

**Dieser Kurs ist für alle interessierten Personen, die neue Inspiration für pikantes Gebäck möchten und denen alltagstaugliche Rezepte gefallen.  
Auch Backanfänger sind herzlich willkommen!**



QR-Code scannen und direkt  
auf [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at) anmelden!

### REGIONAL-LFI OBERSTEIERMARK

#### ZEIT UND ORT

- 🕒 Do., 23. Mai 2024,  
17:30 bis 21:00 Uhr
- 📍 Mittelschule Irdning  
Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal

#### KOSTEN

€ 28,00 TN-Beitrag  
inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittelkosten

#### REFERENTIN

Simone Reiter, Seminarbäuerin

#### MITZUBRINGEN

Schürze, event. Behältnisse zum  
Mitnehmen

#### ANMELDUNG

##### Regional-LFI Obersteiermark

T 03862/51955 4111  
E [obersteiermark@lfi-steiermark.at](mailto:obersteiermark@lfi-steiermark.at)  
I [www.stmk.lfi.at](http://www.stmk.lfi.at)