

W4606T „Osterbrunch mal anders – kreative Frühlingsküche für Genießer“
Kursbeschreibung Ein Osterbrunch darf mehr sein als Hefezopf und gekochte Eier. In diesem Kurs entdecken die Teilnehmenden moderne, kreative Ideen für einen besonderen Osterbrunch: feine Kleinigkeiten, überraschende Kombinationen und hübsche Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen. Traditionelle Zutaten wie Eier, Kräuter und Frühlingsgemüse werden neu interpretiert und festlich präsentiert. Gefüllte Eier – drei Oster-Varianten Mini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Kräutercreme Osterkranz mit Frischkäse und Ei Osterzopf mit Orange und Mandeln Karotten-Törtchen mit Frischkäsecreme Osterbrunch mal anders - kreative Frühlingsküche für Genießer **NEU**

Beginn	Freitag, 05.03.2027, 18:00 - 21:30 Uhr
--------	--

Kursgebühr	24,50 €
------------	---------

Dauer	1 x
-------	-----

Kursleitung	Anja Ensinger
-------------	---------------

Kursort	Altenmarkt, Schulküche
---------	------------------------

Darf es ein Osterbrunch sein? In diesem Kurs entdecken die Teilnehmenden moderne, kreative Ideen für einen besonderen Osterbrunch: feine Kleinigkeiten, überraschende Kombinationen und hübsche Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen. Traditionelle Zutaten wie Eier, Kräuter und Frühlingsgemüse werden neu interpretiert und festlich präsentiert. Sie lernen, folgende Gerichte herzustellen: Gefüllte Eier – drei Oster-Varianten, Mini-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Kräutercreme, Osterkranz mit Frischkäse und Ei, Osterzopf mit Orange und Mandeln, Karotten-Törtchen mit Frischkäsecreme und Eierlikör-Tiramisu im Glas. Die Materialkosten (ca. 15 – 18,- Euro je nach Teilnehmerzahl) werden im Kurs mit der Dozentin abgerechnet. Bitte mitbringen: genügend Geschirrtücher, mehrere Aufbewahrungsbehälter, Getränk nach Belieben.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
05.03.2027	18:00 - 21:30 Uhr	Altenmarkt, Schulküche