

## 2.08 Das ABC vom Einkochen

Thema Einkochen → Marmelade, Kompott, Kuchen im Glas

Kosten pro Person 65€

In diesem Workshop werden wir in die Welt des Einkochens starten. Von klassischer Marmelade, Kompott aus dem Rex Ofen bis hin zum neuesten Trend, dem Kuchen im Glas und mehr werden erarbeitet, umgesetzt und verkostet. Am Ende des Workshops hat jede/r Teilnehmer/in eigene Kostproben zum mit nach Hause nehmen.



Daniela Eberl

Diplomsozialbetreuerin, Landwirtin und Seminarbäuerin

Edle Säfte Eberl – Schmankerlwerkstatt

0680/5556683

Anmeldungen unter

[apfel@eberlprodukte.at](mailto:apfel@eberlprodukte.at)

