

## *Backen in der "Reindling-Bäckstube"*



**Über den „Kärntner Reindling“ gibt es so manches zu erzählen. Alleine die Backform, der Teig und die Füllungen sind in jedem Tal und sogar bei jeder Hausfrau oder jedem Hausmann anders.**

**Annemarie, die sich der regionalen Küche und der Slow Food Philosophie verschrieben hat, wird mit Ihnen den Mölltaler Reindling backen!**

<b>Wochentag</b>	<b>Jeden 2. MONTAG:</b> 07. und 21. Juni 2021 05. und 19. Juli 2021 02., 16. und 30. August 2021 13. und 27. September 2021
<b>Treffpunkt</b>	09:00 Uhr im Landhotel Pacher bei einem hausgemachten Hollersaft
<b>Start/Dauer</b>	09:45 Uhr; ca. 2 1/2 Stunden
<b>Preis</b>	€ 30,00 / pro Teilnehmer
<b>Leistung</b>	Geschichte und Geschichten vom Kärntner Reindling. Jeder Teilnehmer bäckt seinen Reindling, den er dann mitnehmen kann. Gemeinsam verkosten wir einen Reindling mit einer Tasse Kaffee oder ganz traditionell mit Malzkaffee.  Schürze, Zutaten und Backutensilien sind für die Teilnehmer vorbereitet.

### **Programmablauf**

Der Kärntner Reindling in all seinen Varianten ist ein Klassiker der Kärntner Mehlspeisküche, den man unbedingt einmal selbst zubereiten und verkosten sollte.

Eintreffen der Teilnehmer im Landhotel Pacher. Bevor wir starten, genießen die Gäste einen hausgemachten Holundersaft. Über den Kärntner Reindling gibt es so manches zu erzählen. Alleine die Backform, der Teig und die Füllungen sind in jedem Tal und sogar bei jeder Hausfrau oder jedem Hausmann anders. Und eines jedem Reindlingrezept ist angeblich das allerbeste. Eines von vielen besten wird an diesem Tag gebacken

### **Besondere Hinweise**

Für alle Naschkatzen - ab 8 Jahre, die Freude am Backen haben.

### **„Bäckerin“**

Gebacken wird mit Annemarie, die sich der regionalen Küche und der Slow Food Philosophie verschrieben hat.

### **Durchführung**

Ab 4 Personen bis max. 8 Personen

### **Zahlung/Storno**

Zahlung vor Ort in bar

Kostenloses Storno bis 1 Tag (18:00 Uhr) vor der Veranstaltung.

Bei Nichtteilnahme 90 % vom Gesamtbetrag.

### **Anmeldung | Buchung:**

Bis jeweils 18:00 Uhr am Vortag der Veranstaltung

Landhotel Pacher

T: +43 4782 2259 | E: [info@landhotel-pacher.at](mailto:info@landhotel-pacher.at)

[www.landhotel-pacher.at](http://www.landhotel-pacher.at)