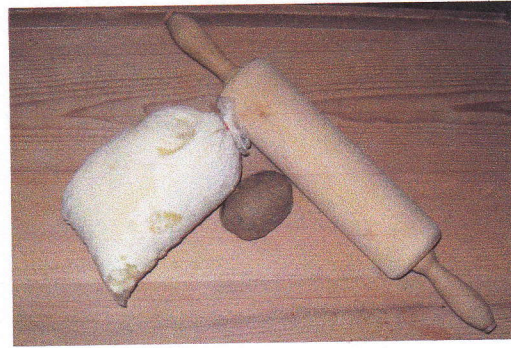




# Altes Küchenhandwerk

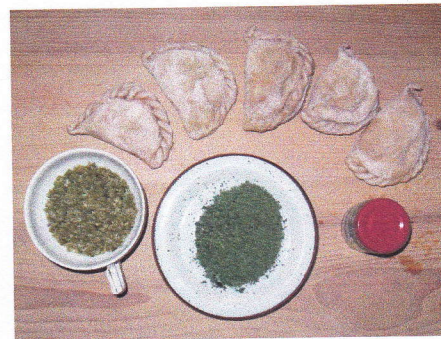
## Kärntner Kasnudl



**Wann: Samstag, 9.03.19 um 10.00 Uhr  
Vermarktungshalle Arbing**

### Was dama genau?

Gemeinsam widmen wir uns der Herstellung der Kärntner Kasnudln oder auch Schlipfkrapfn, je nach Region ist der Name a undara. Nach traditionellem Rezept, vielleicht sogoa mit schon a boa frischen Kräutern drinnen, werden wir die Fülle und den Teig bereiten und anschließend jede Nudl sorgfältig krendeln und kochen.



**Das Beste zum Schluss – gemeinsam werden wir unsere Kunstwerke in zerlassener Butter mit an frischen Salat verspeisen.**

**Anmeldung bis 03. März 2019 bei  
Daniela Kranzer  
0664/164 2906**

**Kurskosten: 15,--**

**Auf Euer Kommen freuen sich**

**Christina & Daniela**

**ZEITBANK  
55+ Arbing**

Eichpichl 29  
4341 Arbing