

## Y0307147 Quiche, Tarte und Co.

|               |  |
|---------------|--|
| Beginn        | Dienstag, 09.06.2026, 18:30 - 21:30 Uhr  |
| Kursgebühr    | 55,00 €  |
| Dauer         | 1-mal  |
| Kursleitung   | Hiltrut Römer  |
| Informationen | Getränke für den eigenen Bedarf, Wasser-/Weinglas, Behälter für Reste, Geschirrhandtücher, eine Schürze und ein scharfes Messer. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie vegetarisch essen. |
| Kursort       | , ,  |

In diesem Kurs werden wir gemeinsam die Kunst der herzhaften oder süßen Tartes und Quiches entdecken und lernen, wie man diese köstlichen französischen Spezialitäten zubereitet. Gemeinsam lernen wir verschiedene Teigarten kennen und lernen, wie man sie perfekt vorbereitet. Wir werden uns mit einer Vielzahl von Füllungen beschäftigen, von klassischen Quiches Lorraine bis hin zur süßen Tarte au Citron. Die Lebensmittelposten sind in der Kursgebühr enthalten. Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, ob Sie vegetarisch essen.

### Termine

| Datum      | Uhrzeit           | Ort                |
|------------|-------------------|--------------------|
| 09.06.2026 | 17:45 - 18:30 Uhr | Hofheim, vhs, 3.06 |
| 09.06.2026 | 18:30 - 21:30 Uhr | Hofheim, vhs, 3.06 |

[zur Kursdetail-Seite](#)