ABEND-FACHSCHULE VORWÄRTS SCHAUEN

- Basisausbildung zum/zur Facharbeiter/in
- Basis für Existenzgründungshilfe und Niederlassungsprämie
- · breitgefächerte Wissensvermittlung auf dem Gebiet der Haus- und Landwirtschaft
- Erweiterung der Fachkenntnisse in Ernährung, Produktveredelung, Direktvermarktung, Unternehmensführung & Rechnungswesen, Gartenbau, Kommunikation ...
- · Lebensnaher praktischer Unterricht in Küchenführung, Diätküche, Haushaltsmanagement, Landwirtschaft & Gartenbau, Soziales und Pflege, Feste & Feiergestaltung, ...
- individuelle Weiterbildung in Kommunikation, Psychologie, Pädagogik, Gesundheitstraining, Zeit- und Organisationsmanagement, ...
- Erweiterung sozialer und persönlicher Kompetenzen

Für alle am Bildungsangebot interessierten Damen und Herren ab dem 21. Lebensjahr mit abgeschlossener Berufsausbildung.

kostenlose Ausbildung 500 Unterrichtseinheiten 4 Semester

Weitere Informationen unter:

www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen, Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen, Tel.: 0732 / 7720-33700



Rezept auf der Rückseite

Bananenschnitten



GLASUR:

- 50 g Butter

- 30 a Ceres

- 250 a Schokolade

- 150 g Schlagobers

7UTATEN

ÖLMASSE:

- 250 g Mehl

- 20 g Kakao - 250 g Zucker

- 5 Fier

- 1/8 | Öl - 1/8 | heißes Wasser

- Backpulver

CREME:

- 750 ml Milch

- 60 g Maizena

- 200 g Zucker - Vanillezucker

- 6 Dotter

- 8 Bl. Gelatine - 750 ml Schlagobers

- Marillenmarmelade

- Bananen, Zitronen

ZUBEREITUNG

- Ölmasse bereiten und backen
- ausgekühlt mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Bananen belegen, mit Zitronensaft bestreichen
- für die Creme aus den Zutaten Pudding bereiten, Gelatine auflösen, einrühren, Masse überkühlen lassen, geschlagenes Obers unterziehen
- für die Glasur Schlagobers, Butter, Ceres aufkochen und Schokolade dazugeben



Das besondere BILDUNGSANGEBOT

Landwirtschaftliche Fachschule Mauerkirchen

Abend-Fachschule für Erwachsene

zum/zur Facharbeiter/in im Ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Schwerpunkt GESUNDHEIT & SOZIALES

INFOABEND

Do. 11. April 2024, 19.00 Uhr

in der Fachschule Mauerkirchen

Informationen per Telefon oder in einem persönlichen Gespräch: **0732** / **7720-33700**

Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen, Tel.: 0732 / 7720-33700, lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at, www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen

Bananenschnitten



7UTATEN

ÖLMASSE:

- 250 a Mehl

- 20 g Kakao - 250 g Zucker

- 5 Fier

- 1/8 I Öl

- Backpulver

CRFMF:

- 750 ml Milch

- 250 a Schokolade

- 60 a Maizena

- 150 g Schlagobers

- 200 g Zucker - Vanillezucker - 50 g Butter - 30 a Ceres

GLASUR:

- 6 Dotter

- 1/8 I heißes Wasser

- 8 Bl. Gelatine

- 750 ml Schlagobers - Marillenmarmelade

- Bananen, Zitronen

ZUBEREITUNG

- Ölmasse bereiten und backen
- ausgekühlt mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Bananen belegen, mit Zitronensaft bestreichen
- für die Creme aus den Zutaten Pudding bereiten, Gelatine auflösen, einrühren, Masse überkühlen lassen, geschlagenes Obers unterziehen
- für die Glasur Schlagobers, Butter, Ceres aufkochen und Schokolade dazugeben



Das besondere BILDUNGSANGEBOT

Landwirtschaftliche Fachschule Mauerkirchen

Abend-Fachschule für Erwachsene

zum/zur Facharbeiter/in im Ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement mit Schwerpunkt GESUNDHEIT & SOZIALES

INFOABEND

Do. 20. Juni 2024, 19.00 Uhr

in der Fachschule Mauerkirchen

Informationen per Telefon oder in einem persönlichen Gespräch: 0732 / 7720-33700

Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen, Tel.: 0732 / 7720-33700. lwbfs-mauerkirchen.post@ooe.gv.at, www.ooe-fachschulen.at/mauerkirchen