
Süße und pikante Germ- und Plundergebäcke

Plunder- und Germteige werden heutzutage nur mehr selten selbst gemacht. Das liegt vermutlich daran, dass die Zubereitung recht aufwendig klingt. Wer den wunderbar blättrigen Germ-Butterteig trotzdem selbst ausprobieren möchte, findet in diesem Seminar Tipps und Tricks für das perfekte Gelingen.

Ein Plunderteig mit bester Butter ist ein Genuss und kann in vielen Varianten zubereitet werden. Im Kurs werden verschiedene Gebäcke, ob süß, pikant oder gefüllt, hergestellt. Die Art der Gebäcke eignet sich für viele verschiedene Geschmacksrichtungen. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierte Person
Mitzubringen:	Kochschürze, Brotkorb oder Papiertasche

Verfügbare Termine