
Cookinar: Weihnachtsbäckerei - luftige Makronen, Busserl und Bögen

Busserl, Bögen oder Ringerl aus luftig-leichter Eiweiß-Zuckermasse versüßen die Weihnachtszeit und der Keksteller wird optisch aufgeputzt - himmlisch köstlich!

Keksexpertin Magdalena Siegl hat für Sie perfekte Rezepte vorbereitet und wird mit Ihnen diese Schritt für Schritt gemeinsam backen. Optimal auch zur Verwertung vom übriggebliebenen Eiklar am Ende der Backsaison.

Sie komplettieren mit ganz wenigen Zutaten, Spritzsack und Spritztülle und vielen hilfreichen Tipps Ihr Kekssortiment. Appetitlich und verlockend sind diese Hingucker auf dem Keksteller zu jedem feierlichen Anlass und auch ein nettes Weihnachtsgeschenk!

Gleich anmelden, einloggen & mitbacken! Sie backen bei Ihnen zu Hause und sind doch mitten in einem Backkurs!

Nach der Anmeldung werden die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen zur Vorbereitung und der Link zur Teilnahme zugesendet.

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang

PC, Notebook oder Tablet

Headset/Kopfhörer oder Lautsprecher und Mikrofon

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: interessierte Personen

Verfügbare Termine