

Pikantes Kleingebäck

Salzstangerl, Semmeln, Kornspitz & Co. selbst machen und genießen, weil das Gefühl, etwas Köstliches selbst zu erschaffen unbeschreiblich ist!

Lernen Sie in diesem Kurs alle Grundlagen zum Weckerl backen, damit schon bald die Familie zuhause verwöhnt wird. Wir formen Mohnflesserl, Semmeln, Stangerl usw. selbst und machen die Teige dazu. Denn Kleingebäck muss nicht schwer und aufwendig sein! Unsere alltagstauglichen Rezepte mit Zutaten, die jeder Supermarkt hat und überschaubarem Zeitaufwand ermöglichen es, ab sofort öfter zu backen. Ich zeige Ihnen einfache Tricks, um gutes Gebäck zuhause zu backen. Denn was gibt es Besseres, als den Duft von frisch gebackenen Weckerl aus dem Ofen im Haus!?

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag inkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten. Die Einhebung des Kursbeitrages erfolgt mittels Rechnung per Mail nach Kursende.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine