

## Luftige Leckereien aus Brandteig - Windbeutel & Eclairs -NEU-

Luftige Leckereien aus Brandteig - Windbeutel & Eclairs -NEU-

Mit der Zubereitung von Windbeuteln und Eclairs bekommen Sie einen ersten Einblick in die Herstellung köstlicher Brandteigkreationen. Alle Rezepte sind in einfachen und meist wenigen Schritten zubereitet. Dabei lernen Sie nicht nur die Brandmasse herzustellen, verschiedene Spritztechniken, Aufdressieren und mit einer Füllung zu versehen, sondern Sie erhalten auch viele weitere wichtige Backtipps vom Profi, z.B. wie man einen hübschen Schwan herstellt. Es entstehen sowohl Eclairs mit Schokohaube und Cremefüllung als auch Windbeutel mit Sahnefüllung. Ob Hobbybäcker/in oder Anfänger/in, dieser Kurs macht jedem Spaß. Die von Ihnen gefertigten Eclairs und Windbeutel können zum Schluss mit nach Hause genommen werden. Mitzubringen sind: Schürze und Transportbehälter. Die Lebensmittelumlage wird direkt an die Dozentin gezahlt. Für weitere Fragen steht die Kursleiterin unter Tel. 015205615376 zur Verfügung.

Dozent(en):	Riske, Ira
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Montag
Zeitraum:	Mo. 27.04.2020 - Mo. 27.04.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	22,67 € (17,- € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

27.04.2020

17:00 - 20:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche