

Plätzchenduft - Adventsbäckerei mit Vollkorn -NEU-

Plätzchenduft - Adventsbäckerei mit Vollkorn -NEU-

Adventszeit ist Backzeit! Wenn Sie gerne Neues ausprobieren möchten, sind Sie in diesem Kurs richtig. Plätzchen, Kuchen und Co werden meist aus hellem Mehl hergestellt. Vollkornmehle haben dagegen viele gesundheitliche Vorteile, denn sie enthalten mehr Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Aus den heimischen Getreiden Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Einkorn, Emmer, Buchweizen lassen sich Mehle herstellen und sie bieten eine Vielfalt an Aromen und Geschmackserlebnissen. Damit Ihr Weihnachtsgebäck aus Vollkornmehl gelingt, gilt es ein paar Tipps zu beachten. Wir sprechen darüber welches Mehl sich für welches Gebäck eignet und was man bei der Teigbereitung und den Backeigenschaften von Vollkornmehl berücksichtigen sollte. Nach ausgewählten Rezepten bereiten Sie Kuchen, Plätzchen und Weihnachtsbrot zu, die Sie natürlich auch in gemeinsamer Runde verkosten werden. Bitte bringen Sie eine Schürze und Behälter für Reste mit. Die Lebensmittelkosten werden direkt mit der Dozentin abgerechnet.

Dozent(en):	Fischer, Ursula
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Montag
Zeitraum:	Mo. 11.11.2019 - Mo. 11.11.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	22,67 € (17,- € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

11.11.2019

17:15 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche