

# Süßes mit UrDinkel, leicht gemacht!



Liebst Du Süßes und feine Desserts? Ich zeige Dir wie Du feine Dessertkreationen mit entsprechend gut ausgesuchten und saisonalen Zutaten kreieren kannst und dies auf eine leicht lockere Art. Am Schluss noch hübsch garniert. Natürlich spielt auch der UrDinkel seine entsprechende und wichtige Rolle dabei.

## **Ablauf:**

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Demo, Tipps und Infos zu vier verschiedenen leichten Dessertvariationen.
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Es stehen verschiedene saisonale Komponente zur Verfügung die wir zu feinen Variationen zusammenstellen.
- Jede/r Teilnehmer/in kreiert seine eigenen vier Dessertvarianten,
- Der eigenen Kreativität freien Lauf lassen.
- Anschliessend degustieren wir zusammen bei Kaffee oder Tee die feinen Kreationen
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

## **Zum mit nach Hause nehmen:**

- Eigene Dessertkreationen
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezepte mit Tipps und Tricks
- Ein Kursteilnahme - Dankeschön

## **Diverses bei mir erhältlich:**

- Bezug der beliebten UrDinkel Back- und Kochbücher von der Foodstylistin und Rezeptautorin Judith Gmür Stalder zum Spezialpreis.
- Diverse UrDinkelmehle direkt von der Beck und Cie. AG Mühle Landshut Utzenstorf
- Hausgemachte Produkte und UrDinkelspezialitäten von NutriKreativum