

Weihnachtsguetzli mit UrDinkel



Wenn es draussen wieder früh dunkel wird und die Weihnachtsdekorationen überall leuchten, es nach feinen Gewürzen riecht, Frau Holle einen Hauch Puderzucker über die Landschaft schüttelt, dann ist wieder Zeit für feine Weihnachtsguetzli. Mit UrDinkel lassen sich viele hübsche Guetzli verarbeiten. In diesem Kurs zeige ich dir viele Tricks und Tipps im Umgang mit Guetzliteige, dem schönen Ausstechen und auch das Verzieren darf nicht fehlen.

Ablauf:

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Demo und Verarbeitung der UrDinkel-Guetzli Rezepturen
- Demo und Verarbeiten von klassischen Teigen
- Tricks, Tipps und Infos zu verschiedenen Verarbeitungsarten
- Bitte beachte dass wir im Kurs aus zeitlichen Gründen und der Vielfalt drei UrDinkel-Guetzli Rezepturen direkt herstellen. Drei klassische Teige werde ich am Vortag herstellen damit sie zum Ausrollen schön durchgekühlt sind. Der Fokus liegt anschliessend in der schönen exakten Verarbeitung, Vollendung und Dekoration der Guetzli
- 12.00 - 13.00 Uhr Mittagspause mit UrDinkel-Pasta Zmittag (vegetarisch mit Kräuterpesto und Salat)
- Der eigenen Kreativität beim Verzieren und Garnieren freien Lauf lassen
- Guetzli hübsch in Säckli oder Schächteli verpacken oder die mitgebrachten Dosen befüllen
- Nach ca. 7 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Guetzlikreationen
- 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