

Weihnachtsleckereien mit UrDinkel



Wenn es draussen wieder früher dunkel wird, Frau Holle einen Hauch Puderzucker über die Landschaft schüttelt und aus den Backstuben einen feinen Duft von Gewürzen strömt, ist es Zeit für feine Weihnachtsleckereien. Der UrDinkel lässt sich wunderbar in verschiedene Guetzelisorten und anderer feine Weihnachtsgebäcke verarbeiten.

Auch das schöne Ausstechen und Verzieren gehört dazu. Zum Schluss die Leckereien verpacken und dazu genüsslich naschen;-)

Ob für dich selbst, für deine Lieben Zuhause oder die Gäste beim Weihnachtessen, du wirst ihnen sicher ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Ablauf:

- Begrüssung mit kleinem Snack und Getränke
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Demo und Verarbeitung von klassischen und neueren UrDinkel-Guetzli Rezepturen
- Tricks, Tipps und Infos zu verschiedenen Verarbeitungsarten der Weihnachtsgebäcke
- Bitte beachte dass wir im Kurs aus zeitlichen Gründen und der Vielfalt nicht alle UrDinkel-Guetzli Rezepturen direkt herstellen. Ich werde diverse Teige am Vortag herstellen damit sie zum Ausrollen schön durch gekühlt sind. Der Fokus liegt anschliessend in der schönen exakten Verarbeitung, Vollendung und Dekoration der Guetzli
- Ideen zu diversen Weihnachtsgebäcken und selber Herstellen des Gebäcks.
- 12.00 - 13.00 Uhr Mittagspause mit UrDinkel-Pasta Zmittag (vegetarisch mit hausgemachtem Pesto und Salat)
- Der eigenen Kreativität beim Verzieren und Garnieren freien Lauf lassen
- Guetzli hübsch in Säckli oder Schachteli verpacken oder die mitgebrachten Dosen befüllen
- Nach ca. 7 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Guetzlikreationen und Weihnachtsgebäcke
- 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