



Kleines kann eine grosse Freude bereiten, vor allem wenn selbstgemacht und mit viel Liebe zubereitet ist. Auch werden die kleinen Köstlichkeiten für ein liebes „Danke“ oder einen schönen Anlass gerne verschenkt.

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Demo, Tipps und Infos zu verschiedenen kleinen UrDinkel
- Temperieren von Schokolade
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Es stehen verschiedene Komponente zur Verfügung die wir zu kleinen mundgerechten Variationen zusammenstellen
- Jede/r Teilnehmer/in kreiert seine eigenen kleinen Köstlichkeiten
- Der Dekoration und der Kreativität freien Lauf lassen
- Anschliessend hübsch in Säckli oder Schächteli verpacken oder die mitgebrachten Dosen befüllen
- Anschliessend degustieren wir zusammen bei Kaffee oder Tee die feinen Kreationen
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene kleine Köstlichkeiten
- 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