



Selbst gemachte UrDinkel-Pasta schmeckt besonders gut und hat viele Vorteile. Man kann sie nach persönlichem Geschmack mit Gewürzen verfeinern, natürlich einfärben und lecker füllen. Die Zubereitung benötigt zwar etwas Zeit, zeige Dir aber in diesem Kurs kleine Tipps damit Dir die Pasta-Herstellung gut gelingt ohne verklebte Maschine oder Mehlschlacht in der Küche;-)

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Pastateigherstellung mit UrDinkel
- Demo und eigene Herstellung von zwei Sorten Pastateige (mit und ohne Ei)
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Arbeiten mit der klassischen Handkurbel - Pastamaschine, der Kenwood und auch das Bearbeiten ohne Pastamaschine
- Verarbeiten der eigenen Teige und Herstellen der Pasta mit und ohne Füllungen
- Es stehen auch noch diverse Sorten frisch vorbereitete Pastateige und Füllungen zum Gebrauch zur Verfügung
- Der eigenen Kreativität freien Lauf lassen.
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Deine eigene Pastakreationen
- Dossier mit Infos zum UrDinkel
- Rezepte mit Tipps und Tricks
- Ein Kursteilnahme - Dankeschön

Diverses bei mir erhältlich:

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