



Wenn Du genug hast von gekauftem Blätterteig mit saurem, muffigem Fremdgeschmack und ungünstiger Fettzusammensetzung, ist dieser Kurs etwas für Dich. Das Knuspern, die feinen Schichten, die guten UrDinkelmehle und der feine Buttergeschmack ist das wichtigste für einen gut bekömmlichen Blätterteig.

Ablauf:

- Begrüßung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Tricks, Tipps und Infos zur Blätterteigherstellung mit UrDinkelmehl und Butter
- Demo und die eigene Herstellung von UrDinkel-Butterblätterteig
- Jeder Teilnehmer/in touriert den Blätterteig selbst
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Verarbeiten der eigenen Blätterteiggebäcke süß und salzig
- Der eigenen Kreativität freien Lauf lassen.
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Deinen eigenen UrDinkel Butterblätterteig
- UrDinkel Blätterteiggebäcke
- 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