



Mit diesem Kurs bist du bereit deinen nächsten Anlass mit feinen UrDinkel-Köstlichkeiten zu versüßen oder auch jemanden eine süsse Freude verschenken.

Ablauf:

- Begrüssung mit UrDinkel Gebäck/Snack und Getränke
- Demo, Tipps und Infos zu verschiedenen Dessertvariationen und einer Torte
- Informationen über den UrDinkel und seine positiven Eigenschaften
- Es stehen verschiedene saisonale Komponente zur Verfügung die wir zu feinen Variationen zusammenstellen
- Jede/r Teilnehmer/in kreiert seine eigenen Dessertvarianten und eine Torte
- Der Dekoration und der Kreativität freien Lauf lassen
- Anschliessend degustieren wir zusammen bei Kaffee oder Tee die feinen Kreationen
- Nach ca. 4 Stunden Abschluss des Kurses

Zum mit nach Hause nehmen:

- Eigene Dessertkreationen und Torte
- 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