

Meisterhaft backen!



Weihnachtlicher Backkurs im Heimatstübchen

Mindestteilnehmerzahl 5, max. 6 Personen

**Gebacken werden: Christstollen nach Dresdner Art und
Butter-Spekulatius (Dauer ca. 4 Stunden)**

Beginn: freitags 15.00 Uhr

samstags 10.00 Uhr

1. Begrüßung im Café
2. Kurze Ansprache "Hefegebäck"
3. Backen ohne Zusatzstoffe
4. Zutaten für ein hochwertiges Gebäck
5. Vorteig bereiten
6. Unterschiede zwischen leichten und schweren Hefeteigen
7. Spekulatius-Teig bereiten
8. Stollenteig bereiten
9. Aufarbeiten der Teige
10. Backzeit, Backtemperatur
11. Weiterverarbeitung nach dem Backen
12. Lagerung von Stollen und Spekulatius

Leistungen:

Backkurs in der Backstube der Bäckerei
Verkostung von Gebäcken
Kaffee, Tee, Wasser, Glühwein
1 selbstgebackener Stollen (750g)
1 Tüte Spekulatius (200 g)
Original-Rezepte der Bäckerei
Zertifikat für eine erfolgreiche Teilnahme

Alles rund um meisterhaftes Backen!

Café Bäckerei Heimatstübchen
Südstraße 3
56479 Willingen/Westerwald

Preis: 112,00 € p. P.

(Änderungen vorbehalten)