

Weihnachtskurs

Freu dich auf feines Weihnachtskonfekt, sei es Mailänderli, Spitzbuben oder Zimtsterne. Nach diesem Kurs bei Barbara Steffen gelingt es dir bestimmt, und du kannst besinnlich in die Weihnachtszeit starten.

Der Kursinhalt wurde exklusiv für die IG Zöliakie zusammengestellt. Die Teilnehmenden des Weihnachtskurses erhalten ein kleines Überraschungsgeschenk.

Kursdaten

Donnerstag, 22. Oktober 2026
Samstag, 24. Oktober 2026
Donnerstag, 29. Oktober 2026

Zeit

09.30 - 15.00 Uhr

Kursleitung/Ort:

Barbara Steffen, Glutenfrei Geniessen, Hünibachstrasse 116, 3626 Hünibach

Kosten

CHF 270.00 für Mitglieder der IG Zöliakie

Begrüssung und zMörgele mit gf Gebäck, Mittagessen, Unterlagen, die produzierten Gebäcke sowie eine kleine Überraschung.

Hinweis

Um an diesem Kurs teilzunehmen, muss bereits vorher ein anderer Kurs bei Barbara Steffen besucht worden sein. Der Kurs ist für Erwachsene ab 14 Jahren, Begleitpersonen sind nicht gestattet.

Inhalt

Im Kurs lernst du die Herstellung von verschiedenen Teigarten kennen und kannst die Backwaren selbst herstellen. Zudem erhältst du viele praktische Tipps und Tricks für die Herstellung dieser Produkte.

- Mailänderli
- Spitzbuebe
- Zimtsterne
- Brunsl
- Orangenjoghurttörtli
- Aprikosenschoggitaler
- Anischräbeli
- Apérobrot

Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 6 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warteliste geführt.

Beachte auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).



wir freuen uns auf dich

exklusiv für Mitglieder



Leistungen
z'Mörgele,
z'Mittag, Backwaren
zum mit nach Hause
nehmen, Give-away
von der IGZ