

Online-Backkurs «Umgang mit Lauge»

Laugenbackwaren sind eine beliebte Spezialität und die Zubereitung erfordert Tipps und Tricks, damit die Backwaren geschmacklich und optisch bestens ausfallen. Im Online-Kurs wird die Zubereitung der Laugenbackwaren Schritt-für-Schritt gemeinsam vorgenommen, sodass jeder Teilnehmer am Kursende frisch gebackene Laugenbackwaren erhält. Hilfreiche Informationen zur Herstellung von Hefeteig wird ebenfalls im Kurs erklärt.

Kursdatum

Montag, 24. November 2025

Zeit

18.00 bis ca. 20.00 Uhr

Kursleitung

Tanja Gruber, lebt schon seit vielen Jahren glutenfrei. Auf ihrer Homepage rezepte-glutenfrei.de gibt es unzählige gf Rezepte zum Nachkochen/-backen. Einen Platz in einem ihrer Koch-/Backkurse zu bekommen, ist alles andere als einfach.

Kursort

Online - der Zugangslink wird etwa 2 Wochen vor Kursbeginn per Mail übermittelt.

Technisch benötigst du für die Teilnahme:

- Ein Tablet, Laptop, Notebook oder Smart-TV mit grossem Bildschirm.
Für bessere Audioqualität am besten noch externe Lautsprecher.
- Eine integrierte oder externe Kamera, um Fragen zu stellen.

Kosten

- CHF 50 für Mitglieder der IG Zöliakie
- CHF 75 für Nicht-Mitglieder

Jede/r Teilnehmer/in erhält etwa 2 Wochen vor Kursbeginn ein Päckchen mit Rezeptunterlagen und Utensilien für den Theorieteil.

Bitte beachten

Laugenperlen müssen beim Kurs vorhanden sein. Die Kursteilnehmenden müssen diese vorab kaufen. Bestellt werden können die Laugenperlen z.B. bei folgenden Anbietern: minischoggi.ch/ marcelpaa-shop.ch

Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 20 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



Einer von
3 exklusiven
Kursen für
die Schweiz