

Online-Kinderbackkurs «Rentier-Muffins»

Im Online-Kurs werden köstliche Muffins aus Rührteig Schritt-für-Schritt hergestellt, gebacken und anschließend dekoriert. Während der Backzeit stellen wir alle Zutaten für die Dekoration bereit und gemeinsam dekorieren wir dann die ausgekühlten Muffins. Der Kurs ist für Kinder ab etwa 6 Jahren geeignet. Eine erwachsene Person muss während des Kurses anwesend sein und bei verschiedenen Arbeitsschritten mithelfen. Selbstverständlich wird Tanja darauf achten, dass alle Kinder den Anleitungen prima folgen können.

Kursdatum

Samstag, 29. November 2025

Zeit

10.00 bis ca. 12.00 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.



Einer von
3 exklusiven
Kursen für
die Schweiz

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