

Weihnachtskurs

Freu dich auf feines Weihnachtskonfekt, luftiges Toastbrot für leckere Brötchen und eine festlich-fruchtige Weihnachtstorte.

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

Kursdaten

Dienstag, 7. Oktober 2025

Donnerstag, 16. Oktober 2025

Mittwoch, 5. November 2025

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

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
- Brunli
- Orangenjoghurttörtli
- Aprikosenschoggitaler
- Anischräbeli
- Toastbrot

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