

Brot- und Hefeteigkurs

Kurs
3

exklusiv
für
Mitglieder

Möchtest du endlich wieder ein feines Ruchbrot, Spätzli oder ein süsser Mürbeteig backen und geniessen? Nach diesem Kurs bei Barbara Steffen in Hünibach gelingt dir das bestimmt.

Der Kursinhalt wurde exklusiv für die IG Zöliakie zusammengestellt. Die Teilnehmenden des Brot- und Hefeteigkurses erhalten ein kleines Überraschungsgeschenk.

Kursdaten

Donnerstag, 21. Mai 2026
Samstag, 22. August 2026
Samstag, 10. 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

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 selber herstellen. Zudem erhältst du viele praktische Tipps und Tricks für die Herstellung dieser Produkte:

- Ruch- und Toastbrot und Variationen davon
- Spätzli,
- süsser Mürbeteig (für Konfekt und Törtchen) und Tortenbiscuit für eine saisonale Torte

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



Leistungen

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

