

BACKEN MIT URDINKEL

Ein ursprüngliches Getreide erobert die Küchen



Duftender Butterzopf, Grissini, Speckschnecken, verführerische Himbeerroulade oder eine abenteuerliche Rotkabis-Focaccia – überraschend vielfältig sind die Gerichte, die sich aus UrDinkel Mehl zubereiten lassen. Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke: luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.

Im UrDinkel Backkurs werden Tipps zum UrDinkel und den Eigenschaften angepasste Verarbeitung vermittelt sowie das Backen mit dem Brühstück vorgestellt. Ein Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels rundet den Kurs ab. Im Vordergrund steht die Herstellung und Degustation verschiedener UrDinkel Gebäcke. Motivation für eigenes Ausprobieren.

Kursleitung

Madeleine Studer
Fachlehrerin Ernährung und Hauswirtschaft,
Erwachsenenbildnerin, Ruswil
BBZ Natur und Ernährung

Kursort

Sursee

Daten / Zeit

Dienstag, 24. Oktober 2017, 17.00-21.00 Uhr
Mittwoch, 25. Oktober 2017, 17.00-21.00 Uhr (Reserve-
datum)

Kosten

CHF 90.00
inkl. UrDinkel Backbuch, Skript, Getränke und Lebensmittel

Anmeldung

Bis am 9. Oktober an Clara Helfenstein, Tel. 041 930 16 24
oder h-c.helfenstein@bluewin.ch

In Zusammenarbeit mit

www.urdinkel.ch



Familie Neuenschwander
Diegenstal
6221 Rickenbach

