



Ich freue mich riesig ab sofort, in Zusammenarbeit mit der IG UrDinkel, Backkurse anzubieten. Überraschend vielfältig sind die Backwaren, welche sich aus UrDinkel Mehl zubereiten lassen. UrDinkel Mehl gibt es in verschiedenen Ausmahlungsgraden von Weissmehl bis Vollkornmehl. In den Backkursen vermittele ich Tipps & Tricks zum UrDinkel und der richtigen Verarbeitung. Ich stelle das Backen mit dem Brühstück vor und wir kreieren und probieren ganz verschiedene UrDinkel Gebäcke. Im Kurspreis inbegriffen ist das UrDinkel Backbuch von Judith Gmür-Stalder.

Wir starten um 18 Uhr in der „Kochfabrik“ mit einem kurzen Aperitif und gleich anschliessend werkeln wir gemeinsam in der Küche.

Wann: 27.10.2016 um 18 Uhr

Wo: In der „Kochfabrik“, Rheinstrasse 41, 4402 Frenkendorf

Preis: 110 CHF/Person inkl. Zutaten, Getränke & UrDinkel Backbuch

Dauer: ca. 4 Stunden

Max. Teilnehmeranzahl: 9 Personen

Anmeldung: corinne@koch-kultur.ch | 079 627 10 61



www.koch-kultur.ch