

## Tipps und Trick's bei der Verarbeitung von UrDinkel



Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke: Luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.

Im UrDinkel Backkurs werden Tipps und Trick's zum UrDinkel und der richtigen Verarbeitung vermittelt. Ein Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels rundet den Kurs ab.

**Kursleitung:** Vreni Heller, Fachlehrerin Ernährung und Hauswirtschaft aus Unterstammheim,

**Korsort:** Kochschule Hallau, Schulgasse 21, 8215 Hallau

**Daten/ Zeit:** **a** Samstagmorgen, **28.3.2020**, 9.00 bis ca. 13.30 Uhr  
**b** Samstagmittag, **28.3.2020**, 14.30 bis ca. 19.00Uhr  
**c** Freitag, **27.3.2020**, 18.30 bis ca. 23.00 Uhr

Jeder Kurs ist in sich Abgeschlossen

Nach dem gemeinsamen Backen bleibt genügend Zeit, um die verschiedenen Gebäcke degustieren zu können...

**Kosten:** 96.—Fr./pro Person, inkl. Lebensmittel, Getränke und eine Info Mappe, über Ur-Dinkel. Grundlage ist das Ur-Dinkel Backbuch, dies kann im Kurs gekauft werden zum Spezialpreis von Fr. 25.00 Fr., wer hat bitte mitnehmen  
Der Kurs **findet bei 10 Teilnehmern** statt.

**Anmeldung:** bis 20. März 2020

lüschers mühlilade gmbh, Konservenstr. 46, 8215 Hallau  
per e-Mail: [info@lueschers-muehlilade.ch](mailto:info@lueschers-muehlilade.ch)

**Mitbringen:** Gute Laune, Schürze, Lapen und Abtrocknungstuch  
Korb oder Becken um Gebäcke zu transportieren.