

Osterbäckerei für einen Osterbrunch

Willkommen in der bunten Welt der Osterbäckerei! In diesem besonderen Kurs zeigt Ihnen Seminarbäuerin Anita Siller, wie Sie köstliche Leckereien für einen unvergesslichen Osterbrunch zaubern. Freuen Sie sich auf eine Vielfalt an Rezepten, von klassischen Germteiggebäcken wie Zopf und Nest bis hin zu kreativen Kreationen wie einem Hase aus Teig oder dreierlei gefüllten Köstlichkeiten.

Als erfahrene Seminarbäuerin und leidenschaftliche Bäckerin, bringt Anita Ihnen bei, wie Sie mit frischen, regionalen Zutaten und traditionellen Handwerkstechniken einzigartige Osterbäckereien kreieren. Ergänzt wird das Menü durch erfrischende Karotten-Cocktails, köstliche Aufstriche und herzhafte Speck-Ei-Muffins – alles perfekt aufeinander abgestimmt, um Ihren Osterbrunch zu einem kulinarischen Highlight zu machen.

Dieser Kurs eignet sich sowohl für Anfänger:innen als auch für erfahrene Bäcker:innen, die neue Techniken erlernen und ihre Fähigkeiten erweitern möchten. Lassen Sie sich von Anita inspirieren und genießen Sie ein genussvolles Erlebnis, bei dem alle Sinne auf ihre Kosten kommen und Sie mit frischen Ideen für Ihre nächste Osterfeier in die neue Saison starten können.

Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gesellschaften buchbar.

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 3 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 95,00 € Teilnahmebeitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | Für Backliebhaber:innen, Osterfans und kreative Genießer:innen |

Verfügbare Termine