

Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen

Ob klassisches Kleingebäck oder genial rustikale Weckerl - gemeinsam zaubern wir Schritt für Schritt coole pikante Gebäcke. Dieser Online-Backkurs ist einfach zum Anbeißen! Denn unsere Bäckerin und Seminarbäuerin Magdalena Mehringer hat für diese Mitmach-Backstube ihre flottesten und bewährtesten Weckerl-Rezepte aus der Backtruhe geholt. Einfache, unkomplizierte Universalteige von hell bis dunkel werden zubereitet. Dann wird kreativ geformt und gebacken. Ob Stangerl, Laibchen, Pizzaschnecken oder köstliches Jausengebäck - mitmachen lohnt sich. Unsere Backfee gibt viele wertvolle Anregungen und kreative Ideen und steht für Fragen rund ums Backen zu Hause zur Verfügung. Eine genaue Einkaufs- und Materialliste wird vor dem Cookinar verschickt. Ob als Back-Solist, mit der ganzen Familie oder mit Freunden - verwandle deine eigene Küche in einen Back-Hotspot. Melde dich jetzt an und beiß in knusprig-frische Weckerl aus dem eigenen Backofen!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

[Beachten Sie die technischen Hinweise.](#)

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Interessierte
Mitzubringen:	Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet

Verfügbare Termine