Cookinar: Germteig Basics leicht gemacht

Kreativ abwandeln & sicher beherrschen
Das neue Cookinar zeigt, wie vielseitig ein einziger Germteig sein kann.

Aus einem gelingsicheren Grundrezept entstehen Schritt für Schritt köstliche Klassiker wie Zimtschnecken, Mohnstrudel, Apfeltaschen und vieles mehr.
Germteig ist unglaublich vielseitig – wenn man seine Grundlagen gut beherrscht. Genau hier setzt dieses Cookinar an. Seminarbäuerin Magdalena Mehringer zeigt praxisnah und leicht verständlich, wie aus einem einfachen, gelingsicheren Grundrezept unterschiedlichste Köstlichkeiten entstehen. Dabei vermittelt sie die wichtigsten Grundlagen rund um die Arbeit mit Germ, die Teigkonsistenz und Gehzeiten und gibt wertvolle Tipps, wie typische Fehler vermieden und perfekte Ergebnisse erzielt werden. Gemeinsam mit den Teilnehmer:innen bereitet sie klassische und moderne Varianten zu: von fluffigen Zimtschnecken über aromatische Mohn- und Nussfüllungen für Strudel & Co. bis hin zu kreativ geflochtenem Gebäck. Alle Arbeitsschritte werden live vorgeführt, gut erklärt und sind problemlos zu Hause nachkochbar.

Das Cookinar richtet sich an alle, die ihre Kenntnisse über Germteig vertiefen oder den perfekten Einstieg suchen. Egal, ob Backanfänger:in oder erfahrene:r Hobbybäcker:in – hier entsteht ein fundiertes Basiswissen, das Freude macht und sich sofort in köstliche Backergebnisse umsetzen lässt. Wer Lust auf herrlich duftendes, frisches Germgebäck hat, ist in diesem Cookinar genau richtig.

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

Beachte die technischen Hinweise.
Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten

2 Unterrichtseinheiten
Kursbeitrag: € 30,00
Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 3239