



**Inhalt**

[Backstuben-Events 2](#_Toc440274972)

[Kurse für Erwachsene 3](#_Toc440274973)

[Kurse für Kinder 3](#_Toc440274974)

[Kursangebot 4](#_Toc440274975)

[Anmeldung 4](#_Toc440274976)

# Backstuben-Events

Sie wollten immer schon wissen, wie es hinter den Kulissen einer Bäckerei zugeht und Ihr Geschick im Backen einmal auf die Probe stellen? Dann besuchen Sie doch einen der Kurse in unserer Backstube. Wir lassen Sie gerne ein wenig Backstuben-Luft schnuppern.

Unser Angebot für Hobbybäcker ist vielseitig und abwechslungsreich. Ob Osterhasen giessen, Backen zum Muttertag oder Lebkuchenhäuschen herstellen – für Gross und Klein ist etwas dabei.

### Beschreibung

Lieben Sie den herrlichen Duft von frischem Gebäck? Selbstgebackenes aus der eigenen Küche ist immer wieder ein Genuss. Sie bereiten ausgewählte Gebäcke zu und erfahren viel über die wei­tere Verarbeitung der Teige und die Verzierung der Gebäcke mit verschiedenen Materialien. Ob Geburtstag, Hochzeitstag oder einfach als kleine Aufmerksamkeit - mit Cupcakes kommen Sie immer gut an!

### Kursinhalt

* Zubereitungsarten
* Lebensmittelkunde
* Hilfsmittel und Geräte
* Rezepte

### Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

### Lernziele

* Sie lernen je nach Thema ausgewählte Gebäcke kennen.
* Sie können die entsprechenden Teige herstellen und wissen wie diese weiterverarbeitet werden.
* Sie erhalten Informationen über die Zutaten, welche für die Zubereitung der gewählten Teige benötigt werden (z. B. Hefe oder Backpulver).
* Sie stellen die Backwaren her, lernen diese zu verzieren und erhalten Ratschläge für deren Lagerung.

## Kurse für Erwachsene

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| cake-590777_1280.jpg | chocolate-777881_1280.jpg | chocolate-94784_1280.jpg | dessert-352475_1280.jpg |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kurs-Nr.** | **Bezeichnung** | **Datum** | **Tag** | **Zeit** | **Preis CHF** |
| E-146 | Backen mit Gluten freien selbst gemischten Mehlmischungen[[1]](#footnote-1) | 28.11.2016 | Mi | 18:00–21:50 | 108.– |
| E-147 | Hefegebäck-Spezialitäten | 26.10.2016  02.11.2016 | Mi | 18:00–21:50 | 69.– |
| E-148 | Backen – Cupcakes, die süsse Verführung | 08.10.2016 | Sa | 14:30–17:30 | 69.– |
| E-149 | Schoggistengeli-Kurs | 20.07.2016 | Mi | 18:30–21:30 | 69.– |

## Kurse für Kinder

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\Brigitte\Dropbox\Brigitte\Neuer Ordner\1024px-Grittibänz.jpg | C:\Users\Brigitte\Dropbox\Brigitte\Neuer Ordner\candy-583414_1280.jpg | C:\Users\Brigitte\Dropbox\Brigitte\Neuer Ordner\child-221042_1280.jpg | C:\Users\Brigitte\Dropbox\Brigitte\Neuer Ordner\13621141524_af8f022489_k.jpg |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kurs-Nr.** | **Bezeichnung** | **Datum** | **Tag** | **Zeit** | **Preis CHF** |
| K-150 | Grittibänzen backen | 21.10.2016 | Fr | 14:30–16:00 | 25.– |
| K-151 | Grittibänzen backen | 22.10.2016 | Sa | 16:00–17:30 | 25.– |

# Kursangebot

* E-146 Backen mit Gluten freien selbst gemischten Mehlmischungen
* E-147 Hefegebäck-Spezialitäten
* E-148 Backen – Cupcakes, die süsse Verführung
* E-149 Schoggistengeli-Kurs
* K-150 Kinder backen Grittibänzen, ab 5 bis 11 Jahren
* K-151 Kinder backen Grittibänzen, ab 5 bis 11 Jahren

## Anmeldung

✂

Anrede

Name Vorname

Postleitzahl Wohnort

Telefon Jahrgang

Das Formular schicken Sie bitte an folgende Adresse:  
Bäckerei Bruni, Dorfgasse 14, 4600 Olten

Sie können sich auch auf unserer Webseite [www.bruni-beck.ch](http://www.bruni-beck.ch) direkt anmelden.

Hinweis Bei Absagen innert 7 Tagen wird Ihnen 50 % des Verkaufspreises in Rechnung gestellt. Danach verrechnen wir Ihnen 100 % der Kurskosten.

1. *Alle verwendeten Mehle stammen aus kontrollierten IP-Suisse-Betrieben.* [↑](#footnote-ref-1)