

# Bäckerei runi



## Inhalt

Backstuben-Events .....	2
Kurse für Erwachsene .....	3
Kurse für Kinder .....	3
Kursangebot .....	4
Anmeldung .....	4

# 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



Kurs-Nr.	Bezeichnung	Datum	Tag	Zeit	Preis CHF
E-146	Backen mit Gluten freien selbst gemischten Mehlmischungen <sup>1</sup>	28.11.2016	Mi	18:00–21:50	108.–
E-147	Hefengebäck-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



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.–

<sup>1</sup> Alle verwendeten Mehle stammen aus kontrollierten IP-Suisse-Betrieben.

# Kursangebot

- ☐ E-146 Backen mit Gluten freien selbst gemischten Mehlmischungen
- ☐ E-147 Hefengebäck-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.