



## Infos zum Kurs „Kleingebäck – Plunder & Co.“ in der

### BACKSTUBE *Reifezeit*

**DAS ERWARTET DICH IM KURS:** Gemeinsam tauchen wir ein in die Welt der Viennoiserie. In diesem Kurs dreht sich alles um feine süße Backwaren und traditionelle Handarbeit.

Am Freitagabend bereiten wir gemeinsam die (Vor-)Teige vor. Am Samstag wird touriert, geformt und gebacken: Gemeinsam stellen wir verschiedene Leckereien aus Plunder-, Blätter und Hefeteig her. Dabei lernst Du wichtige Grundlagen rund um Teigaufbau, Verarbeitung und Backtechnik kennen – ganz praktisch und Schritt für Schritt erklärt. Alle Gebäcke werden in haushaltsüblichen Elektrobacköfen gebacken, sodass Du die Rezepte und Techniken zuhause problemlos nachbacken kannst. Freue Dich auf:

- dreierlei Croissants aus Blätterteig
- Franzbrötchen und Nusskissinger aus Plunderteig
- süße Schnecken aus Hefeteig

Am Ende des Kurses nimmst du ein gemischtes Gebäcksortiment, ein Script mit wichtigen Tipps und Rezepten, sowie viele praktische Tipps für zuhause mit. Die Kurse finden im gemütlichen Rahmen in Kleingruppen (8 Personen) statt. Es ist keine Vorerfahrung im Brotbacken notwendig.

**KURSZEITEN (2 TAGE):** Freitag, 17:00 – 21:00 Uhr & Samstag, 08:30 – 14:30 Uhr

**KURSGEBÜHR:** 140 EUR pro Person. Die Kursgebühr beinhaltet alle Backzutaten, Snacks an beiden Tagen, Kaffee und kalte Getränke.

**BITTE MITBRINGEN:** Schürze, Appetit und natürlich gute Laune, sowie ein Körbchen für Deine Backwaren!

**BACKSTUBE REIFEZEIT • KARIN BÖHM**  
Hauptstraße 17 • 97849 Roden • Tel: 0170 3483029  
<https://backstube-reifezeit.de> • [info@backstube-reifezeit.de](mailto:info@backstube-reifezeit.de)  
Steuernummer 231/337/00331 Finanzamt Lohr a. Main

