

Brotbackkurs mit Katrin Lagleder

Gemeinsam mit Katrin Lagleder lassen wir den Duft von frisch gebackenem Brot in unsere Vereinsküche einziehen.

In entspannter Atmosphäre zeigt sie uns, wie sich mit einfachen Zutaten und wenigen Handgriffen köstliches Brot und knusprige Semmeln zaubern lassen. Zusammen backen wir Sauerteig- und Hefebrote, Semmeln sowie feine Rahmfladen.

Der Kurs dauert etwa 5 Stunden. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – alles Wissenswerte rund um das Thema Sauerteig wird verständlich vermittelt, ergänzt durch viele praktische Tipps und Tricks. Jeder bekommt eine Info-Mappe incl. Rezepten

Bürgerhaus Amsham

Kurs 1 Samstag, 20.06.2026

Kurs 2 Samstag, 07.11.2026

35 € pro Person

Nichtmitglieder sind willkommen,
wenn noch bis zum 15.06.06 im Kurs 1
oder 25.10.26 im Kurs 2 Plätze frei sind

Anmeldung Saskia Buttinger 0175/8428421



Mitzubringen sind folgendes: Schürze, wer einen Sauerteig mit nehmen möchte benötigt ein Marmeladenglas und etwas das du das gebackene mitnachhause nehmen kannst