
Cookinar-Zeit is: Lebkuchen - selber backen und verzieren

Wäre die Weihnachtszeit ein Duft, dann wäre es der nach Lebkuchen. Honig, Nüsse, Zimt und Nelken verbinden sich zum warmen Wohlfühl-Aroma in der Küche. Dieses Cookinar zeigt nicht nur die verschiedenen Arten von Lebkuchenmassen. Seminarbäuerin Marion Kuben verrät die Verarbeitung vom Lebkuchenteig. Mit dem perfekten Zuckerguss macht das Verzieren dann so richtig Spaß! Sei online dabei und back mit uns! Dann ist die Lebkuchenverkostung gesichert!

Was ist ein Cookinar:

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Information

Kursdauer: 1,5 Einheiten

Kursbeitrag: 27,00 € Teilnahmebeitrag Komm&Koch

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Verfügbare Termine