

## Tipps und Tricks bei der Verarbeitung von Ur-Dinkel



Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke: Luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.

Im UrDinkel Backkurs werden Tipps und Tricks zum UrDinkel und der richtigen Verarbeitung vermittelt. Ein Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels rundet den Kurs ab.

**Kursleitung:** Vreni Heller, Fachlehrerin Ernährung und Hauswirtschaft aus Unterstammheim,

**Korsort:** Kochschule Hallau, Schulgasse 21, 8215 Hallau

**Daten / Zeit:**

<b>a</b> Donnerstag,	1.3.2018, 17.00 bis ca. 21.00 Uhr <i>ausgebucht</i>
<b>b</b> Freitag,	2.3.2018, 17.00 bis ca. 21.00 Uhr
<b>c</b> Samstagmorgen,	3.3.2018, 9.00 bis ca. 13.00 Uhr
<b>d</b> Samstagmittag,	3.3.2018, 14.00 bis ca. 18.00 Uhr

Jeder Kurs ist in sich abgeschlossen

Nach dem gemeinsamen Backen bleibt genügend Zeit, um die verschiedenen Gebäcke degustieren zu können.

**Kosten:** Fr. 80.--/pro Person, inkl. Lebensmittel , Getränke und einer Info Mappe über Ur-Dinkel.  
Grundlage ist das Ur-Dinkel Backbuch, das im Kurs gekauft werden kann, zum Spezialpreis von Fr. 25.--. Wer einer hat, bitte mitnehmen.  
Der Kurs findet bei 10 Teilnehmern statt.

**Anmeldung:** bis 20. Februar 2018

Lüscher GmbH, Dickstrasse 2, 8215 Hallau  
per e-Mail: [rluscher@bluewin.ch](mailto:rluscher@bluewin.ch)

**Mitbringen:** Gute Laune, Schürze, Lappen und Abtrocknungstuch, Korb oder Becken um Gebäcke zu transportieren.