

## Tipps und Trick's 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 Trick's zum UrDinkel und der richtigen Verarbeitung vermittelt. Ein Einblick in die gesundheitliche 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:** **a** Mittwochmittag, 1.3.2017, 16.00 - 20.00 Uhr  
**b** Donnerstagabend, 2.3.2017, 18.30 bis ca. 22.30 Uhr

**d** Samstagmittag, 4.3.2017, 13.30 – 17.30 Uhr

Jeder Kurs ist in sich Abgeschlossen

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

**Kosten:** 60.—Fr. inkl. Lebensmittel , Getränke und eine Info Mappe über Ur-Dinkel  
Grundlage ist das Ur-Dinkel Backbuch, dies kann im Kurs gekauft werden, wer hat bitte mitnehmen  
Der Kurs findet bei 12 Teilnehmern statt.

**Anmeldung:** bis ende Februar 2017

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

**Mitbringen:** Gute Laune, eine Schürze, Lapen und Abtrocknungstuch