

# Online Backkurs mit



**Termin: Sa, 6.03.2021**

## Süßer Hefeteig (Grundrezept) – Apfelberliner

*Zusammen backen - interaktiv und online*

**Max. TN:** 12

**Anmelde-Verfahren:** First Come, First Serve

**Anmeldefrist:** 13.02.2021

**Technische Voraussetzungen:** Stabile Internetverbindung + Laptop, Handy oder Tablet mit Kamera

**Überraschungspaket:** 1x Mix B, 1x Xanthan von Doves Farm, 2 Gratis-Tütchen Flohsamenschalenpulver, 1 Fiebertmesser, je 15g Kokosmehl und Reissvollkornmehl, 1 Kugelschreiber, 1 x Tanjas Backliebe Teigkarte, Rezept und Anschreiben.

*\* wenn du auf das Paket verzichtest, Sorge dennoch dafür, dass alle Zutaten für den Kurs bei dir daheim verfügbar sind*

Einige Tage vor Kursbeginn erhält jeder Teilnehmer ein Überraschungspaket, in dem bereits einige Zutaten enthalten sind. Eine Einkaufsliste für die weiteren Zutaten, die Du benötigst und was Du sonst zum Kurs brauchst, erhältst du von Tanja vorab.

Am Kurstag ist das Beitreten zum Online-Kurs 15 Minuten vor Beginn möglich. Eine Mail mit dem Zugang für Zoom erhältst du vorab. Nimm gerne rechtzeitig teil und teste somit den Zugang für die reibungslose Teilnahme.

Wird die Teilnahme innerhalb von 14 Tagen vor Kursbeginn storniert, kann die Kursgebühr aufgrund des zugesandten Überraschungspakets leider nicht rückerstattet werden.



### Kursinhalt:

Gemeinsam mit Tanja stellst du ihr Grundrezept für den süßen Hefeteig her. Außer für Apfelberliner kannst du den Teig zukünftig für viele andere Hefengebäcke und -kuchen nutzen. Außerdem gibt Tanja dir viele Tipps & Tricks im kleinen Theorieteil mit und hat Zeit für deine Fragen.

### Kosten:

**Var. 1:** 50,- €  
inkl. Überraschungspaket

**Var. 2:** 30,- €  
ohne Überraschungspaket\*

**Gib bitte deine Variante bei der Anmeldung direkt mit an!**

*Die Rechnung über den Betrag erhältst du über Tanjas Partner von zamdo. Die Zahlungsanweisung erfolgt nach Anmeldeabschluss.*

**Viel Spaß beim Backen!**