**🍰 Süßgebäck-Kurs – Backen mit Herz und Genuss 🍰**

**Süßes Gebäck selbstgemacht**

Du liebst den Duft von frisch gebackenem Gebäck und möchtest die Kunst des süßen Backens selbst erlernen? In meinem Süßgebäckkurs führe ich dich in die Welt der feinen Backwaren ein. Ob Zopf, Stollen, Nusskipferl oder Frühstückskipferl – ich zeige dir Schritt für Schritt, wie du diese süßen Köstlichkeiten zu Hause backen kannst. Lerne die Techniken und Geheimnisse kennen, die hinter dem perfekten, luftigen und zarten Gebäck stecken.

### Was erwartet dich?

🍯 **Die perfekte Teigführung** –Ich zeige dir, wie du die Basis für süße Verführungen schaffst  
🥐 **Süße Klassiker** – Gemeinsam backen wir beliebte Köstlichkeiten wie Buchteln, Zimtschnecken, Zopfbrot, Nusskipferl, Stollen  
🍫 **Kreative Füllungen und Glasuren** – Verfeinere deine Gebäcke mit köstlichen Füllungen  
🍬 **Backtechniken und Tipps** – Erfahre, worauf es bei der Verarbeitung von süßen Teigen ankommt und wie du perfekte Ergebnisse erzielst  
🍞 **Genuss zum Mitnehmen** – Am Ende des Kurses nimmst du deine selbstgebackenen Leckereien natürlich mit nach Hause!

### Für wen ist der Kurs?

Für alle, die das Backen von Süßgebäck lieben und ihre Fähigkeiten verfeinern möchten – egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene.

### Wann und wo?

📅 Datum: **10.10.2024 18:00-22:00 oder 17.10.2024 14:00-18:00**  
  
📍 Ort: **Kreiers Alp, Schuttannenstraße 13, 6845 Hohenems**

### Kosten:

Der Kurs kostet **€80** inklusive aller Zutaten und einer Rezeptbroschüre zum Nachbacken.

### Anmeldung:

Sichere dir deinen Platz, indem du eine E-Mail an **kontakt@kreiers-alp.at** sendest!

### Lasse dich inspirieren:

Ob zum Sonntagsfrühstück oder als Highlight zum Nachmittagskaffee – selbstgemachtes Süßgebäck überzeugt durch seinen unvergleichlichen Geschmack und die Freude, etwas mit den eigenen Händen kreiert zu haben.

Ich freue mich auf dich!

Karo