

Die Christkindlwerkstatt

Backen in der Aromaküche

Eifriges Treiben in der Vorweihnachtszeit.

Gemeinsam zaubern wir duftende Weihnachtsbäckerei aus der Aromaküche. Von Tonkataler, Mohn-Orangenstangerl, Mandel-Haselnusskipferl, Raffaeollokugeln, Maroni-Soufflé bis hin zu Weihnachtsküchlein im Glas, diese und noch weitere Köstlichkeiten werden wir backen und verkosten. Wobei der Fokus auf einfach, köstlich, bekömmlich und wertvoll liegt. Zum Einstimmen auf die Adventzeit gibt es zum Abschluss Punsch und Maroni in unserem Weinkeller.

Welche Zutaten werden in der Christkindlwerkstatt verwendet?

- Butter, wertvolle Öle von Haselnussöl, Mohnöl, Mandelöl,...
- Hochwertige Mehle wie Dinkelmehl, Einkornmehl, Haselnussmehl, Mandelmehl,...
- Gesunde Süße wie Honig, Kokosblütenzucker, Birkenzucker,...
- Ätherische Öle wie Tonkaöl, Orangenöl, Zitronenöl, Pfefferminzöl, Kaffeeöl,...
- 100 % naturreine Duftkompositionen wie Fruchtschalenmix, Gebäck & Glühwein, Weihnachtsstern,...
- Gewürze, Mandeln, Walnüsse,...

Was kann dir der Tag bringen?

- Kennenlernen hochwertiger Backzutaten
- Ein erweitertes Wissen über wertvolle Zutaten in der süßen Aromaküche
- Spaß am gemeinsamen Tun
- Rezepte zum einfachen Nachmachen

Inkludiert ist:

- Gemütliches Beisammensein auf Punsch/Glühwein und Maroni im gemütlichen Weinkeller

Was nimmst du mit nach Hause?

- Kostproben der Weihnachtskekse
- Ein Rezeptheft
- Viel Inspiration



Wann und wo findet der Workshop statt?

Seminarort:

Seminarhaus Fichtenwald
3033 Altlenzbach | Scheibenreitstr. Maiß 14

Anmeldung und Auskünfte:

Tel: 02774 292 71 | office@fichtenwald.at

Termin:

Samstag 20. November 2021

Zeit:

09.00 – 15.00 Uhr (anschließend gemütliches Beisammensein)

Kosten:

€ 89,-

Seminarleiterin:

Regina Sauer, ärztlich geprüfte Aromapraktikerin AiDA

Ich freue mich auf einen inspirierenden Backworkshop!

