

Brot- und Apérogebäck selber herstellen

Mittwoch, 24. April 2013, 14.00 - 17.00 Uhr



Kursleiter: Christian Ziegler, Gais,
welcher die jeweiligen Zutaten gut vorbereitet hatte!

Kursinhalt Aperitif-Gebäck: Blätterteig gefüllt mit Speck
Tofu-Brezel gefüllt mit Schafskäse



Brote: Roggenbrot, Olivenbrot, Marokkanische Fladenbrot, Pistazien-Zopf



Marokkanisches Fladenbrot
wurde in der Pfanne gebraten.

Wir lassen es uns schmecken beim Apéro



Das Brot nahmen wir nach Hause.

Ein grosses Dankeschön an Christian Ziegler!

