



Cupcakes und Cake-Pops

Beschreibung	Cupcakes oder Cake Pops - am besten beides ! Cake Pops sind klein, handlich, witzig und auf jeder Party beliebt! Diese Kuchenbällchen aus fein zerbröckeltem Kuchen, verziert mit Glasuren, verzaubern aufgesteckt auf einen Spiess gross und klein. Ob Geburtstag, Hochzeitstag oder einfach als kleine Aufmerksamkeit - mit Cupcakes kommen Sie immer gut an, Sie lernen mit Zuckermasse, sogenanntem Fondant, kunstvolle und raffinierte Dekorationen anzufertigen!
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Herstellen und Verarbeiten des Teiges• Formen der Kuchenbällchen für Cake Pops• Dekorieren und verzieren der Cupcakes und Cake Pops• Rezepte und Informationen zu Lebensmitteln, Geräten und Hilfsmitteln
Voraussetzung	Freude am Backen und Ausprobieren
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie können für Cake Pops und Cupcakes geeignete Teige herstellen und verarbeiten• Sie backen Cupcakes und Teig für Cake Pops und formen die Teigbällchen• Sie dekorieren und verzieren die Kuchenbällchen als Cake Pops• Sie dekorieren die Cupcakes
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Datum	30.09.2020 / E_1405122
Zeit	13:00 - 16:50 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00



Cupcakes und Cake-Pops

Durchführungsort EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	30.09.2020	13:00 - 16:50