



Raw Cakes: Genuss ohne Reue

Beschreibung	Süßer Genuss ohne Reue! Die trendige Rohkostvariante des Kuchens wird mit leckeren frischen Lebensmitteln zubereitet und muss nicht gebacken werden. Die Rohkosttorten sind nährstoffreich und kommen oft ohne tierische Produkte, Mehl und raffiniertem Zucker aus. Gesunde Zutaten wie Früchte, Beeren, Nüsse, Mandeln oder Kokos, gemischt mit feinen Gewürzen und Trockenfrüchten, garantieren die nötigen Vitamine und eine schnelle Zubereitung.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Information zu Lebensmitteln, welche sich für Raw Cakes eignen• Rezeptvarianten• Dekorationsvorschläge• Lebensmittelkunde• Lagerung (Die Torten müssen vor dem Verzehr ca. 24 Stunden im Gefrierfach zu Hause gelagert werden.)
Voraussetzung	Interesse an gesunder Ernährung
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen vegane, gluten- und laktosefreie Raw Cake-Varianten• Sie wissen, wie Sie die Torten effektiv und mit verschiedenen Zutaten (auch vegan, gluten- und laktosefrei) verzieren können• Sie wissen, wo die Zutaten erhältlich sind• Sie erhalten Informationen zur Lagerung
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Datum	21.06.2022 / E_1540064
Zeit	18:00 - 21:20 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld

Klubschule Migros Frauenfeld
Bahnhofplatz 70-72
8500 Frauenfeld

Tel. +41 58 712 44 50
info.fr@gmos.ch
klubschule.ch





Raw Cakes: Genuss ohne Reue

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	21.06.2022	18:00 - 21:20