



Veganes Backen: salzig

Beschreibung	Vegan kochen: ja. Vegan backen: nein? Von wegen! Auch in der Backstube kann man ohne Eier, Butter und Milch ganz wunderbar zaubern. Auf nichts verzichten, aber umdenken. Wer weiss, womit Eier und Milchprodukte in Backrezepten ausgetauscht werden und wer ein paar Grundrezepte aus der veganen Backstube kennt, kann den Backofen gleich schon einmal vorheizen. Egal ob Gebäcke für zwischendurch oder zum Apéro, die vegane Tafel füllt sich im Nu. Zutaten einkaufen und losbacken! Vegan backen - garantiert auch für Nicht-Veganer geeignet.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Rezepturen• Lebensmittelinformationen• Treibmittel• Backen
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Für die Teilnahme an diesem Kurs ist das Vorweisen eines COVID- Zertifikats (geimpft oder genesen) notwendig. Bitte bringen Sie Ihr COVID-Zertifikat (gedruckt oder in der App) sowie einen Ausweis mit.
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire mit veganen Backrezepten erweitern und das vegane Backen kennenlernen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.• Sie kennen Arbeitstechniken und Zubereitungsarten.• Sie erhalten nützliche Tipps & Tricks rund ums Backen.
Zusatzinfo	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.
Datum	18.01.2022 / E_1552526
Zeit	18:00 - 22:00 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 125.00
Durchführungsort	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern

Klubschule Migros Luzern Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch





Veganes Backen: salzig

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	18.01.2022	18:00 - 22:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros Luzern.ch
klubschule.ch

