



Veganes Backen: süss



Garantierte Durchführung

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 Stückli, Konfekt oder Desserts, die vegane Tafel füllt sich im Nu. Zutaten einkaufen und losbacken! Vegan backen - garantiert auch für Nicht-Veganer geeignet.

Inhalt

- Rezepturen
- Lebensmittelinformationen
- Treibmittel
- Backen

Voraussetzung

Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire mit veganen Backrezepten erweitern und das vegane Backen kennenlernen.

Lernziele

- 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

29.01.2022 / E_1554099

Zeit

09:00 - 13:00 h

Wochentage

Sa

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: süss



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Sa

29.01.2022

09:00 - 13:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
[klubschule.ch](https://www.klubschule.ch)

