



# Backen: Weihnachtliche Kuchen

<b>Beschreibung</b>	Selbstgebackene weihnachtliche Kuchen sind immer wieder ein Genuss. Sie backen verschiedene ausgewählte weihnachtliche Kuchen wie Weihnachtsstollen, Panettone, Birewegge und lernen die Zubereitung der entsprechenden Teigarten. Sie erfahren viel Wissenswertes über die weitere Verarbeitung der Teige und die Verzierung der Gebäcke.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Hilfsmittel und Geräte</li><li>• Rezepte</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen ausgewählte weihnachtliche Gebäcke.</li><li>• Sie können die entsprechenden Teige herstellen und wissen, wie diese weiterverarbeitet werden.</li><li>• Sie kennen die Zutaten, welche für die Zubereitung der gewählten Teige benötigt werden (z.B. Hefe oder Backpulver).</li><li>• Sie haben Kenntnisse zum Thema Lagerung und Haltbarkeit.</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Datum</b>	05.12.2022 / E_1621348
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:50 h
<b>Wochentage</b>	Mo
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
<b>Preis</b>	CHF 116.00
<b>Durchführungsort</b>	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen



# Backen: Weihnachtliche Kuchen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	05.12.2022	18:00 - 21:50