

Event ohne Übernachtung

Plätzchenvariation backen in München

Ein süßer Backkurs für die Winterzeit. Gemeinsam backen wir Lebkuchen, Gingerbread, Vanillekipferl & Spitzbuben.



Programm-Idee

Ein Gruppenerlebnis in der Weihnachtsbäckerei und in guter Gesellschaft! In diesem Kurs backen wir gemeinsam vier beliebte Plätzchensorten, die in keiner Adventszeit fehlen dürfen: klassische Eisenlebkuchen, würziges Gingerbread, zarte Vanillekipferl und gefüllte Spitzbuben. Ob weich, mürbe oder knusprig - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Paket-Nummer: 0528792

Region:	📍	München
Verfügbarkeit:	📅	Oktober - Dezember
Teilnehmer:	👤	10 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	2 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 85,00 € p.P.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Plätzchenvariation backen in München

Ein süßer Backkurs für die Winterzeit. Gemeinsam backen wir Lebkuchen, Gingerbread, Vanillekipferl & Spitzbuben.

Beschreibung

Wir lernen im Kurs verschiedene Teige, Aromen und Techniken kennen. Neben dem Backspaß gibt es natürlich Raum zum Naschen, Verzieren und Austauschen. Zum Schluss verpackt jede:r die eigene Plätzchenmischung in einer schönen Box - ideal als Geschenk oder für die heimische Keksdose.

Nach einer kurzen Begrüßung starten wir direkt durch!

Das erwartet euch im Kurs:

- Herstellung von vier Sorten: Eisenlebkuchen, Gingerbread, Vanillekipferl und Spitzbuben
- Grundlagen zu Teig, Verarbeitung und Backzeit - alles leicht erklärt
- Formen, Füllen und Verzieren mit passenden Techniken
- Tipps für Aufbewahrung und Verpackung
- Gemeinsames Probieren in entspannter Atmosphäre
- Abschließend: Plätzchentüte befüllen zum Mitnehmen oder Verschenken

Als besonderes Extra gibt's selbstgemachten Glühwein oder auch alkoholfreien Punsch dazu!

Ein lockeres, unterhaltsames Gruppenerlebnis, das sich perfekt für Firmen, Teams, Freundeskreise oder internationale Gäste eignet. Ideal für Gruppen, die gemeinsam etwas erleben und genießen möchten!

Keine Vorkenntnisse nötig - einfach mitmachen und Spaß haben!

Wichtige Hinweise

Bitte gebt vorab Bescheid, wenn Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen.

Der Kurs findet indoor statt und ist wetterunabhängig.

Geeignet für Gruppen von 10 bis 40 Personen.

Veranstaltungsort: München

Leistungen inkl.

- Leihschürzen
Leihschürzen für alle Teilnehmenden während des Kurses
- Glühwein/Punsch selber machen
Als zusätzliches Kurshighlight
- Rezeptkarte
Die verschiedenen Variationen als digitales Rezept zum Nachbacken
- Zutaten
Alle Zutaten für die verschiedenen Variationen und den Glühwein bzw. Punsch
- Professionelle Anleitung und Betreuung

Zusatzleistungen

- Glühweingewürz selber machen
Im Rahmen des Workshops stellt jede:r Teilnehmer:in ein eigenes Glühweingewürz her - individuell abgestimmt mit Gewürzen. Anschließend wird das Gewürz in ein Glas abgefüllt, das sich perfekt zum Verschenken oder für den eigenen Vorrat eignet.

Preis: 6,90 € p.P. zzgl. MwSt

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

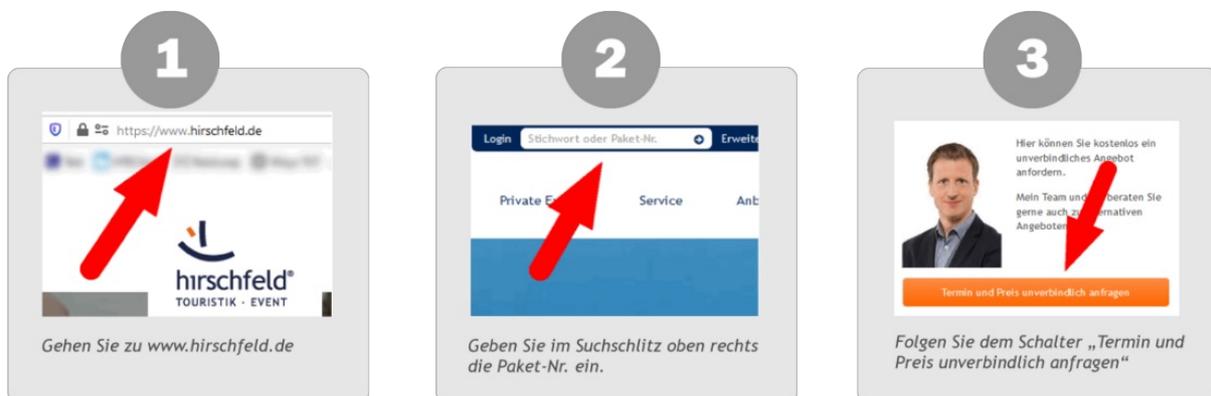
Event ohne Übernachtung

Plätzchenvariation backen in München

Ein süßer Backkurs für die Winterzeit. Gemeinsam backen wir Lebkuchen, Gingerbread, Vanillekipferl & Spitzbuben.

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0528792



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.