

Bericht über Online-Kurs

Werbung. Liebe Leserinnen und Leser, aufgrund der aktuellen Lage wurde im März kurzerhand ein Spenden-Backkurs angesetzt und Sabine Seidelmann, eine liebe Teilnehmerin, hat mir einen Beitrag zum Kurs zukommen lassen. Viel Freude beim Lesen!

Dankeschön, liebe Sabine, für den Beitrag ☐

Übrigens, schon zeitnah werden [HIER](#) neue Online-Kurstermine für das 2. Halbjahr 2022 veröffentlicht und das Rezept für den All-in-Biskuit ist mittlerweile [HIER](#) notiert.



Am 06. März 2022 hat Tanja auf ihrer Facebook-Seite einen Aufruf gestartet, denn die Bilder und Meldungen aus dem Kriegsgebiet erschütterten zutiefst. So plante Tanja spontan einen Online-Backkurs für Samstag, den 19.03.2022 um 11 Uhr. Der Erlös von 755 EUR ging komplett und direkt zugunsten der Stiftung „Wir helfen Kindern“ von RTL. Im Kurs wurde glutenfreier Biskuit zubereitet, aus dem dann eine schöne Herztorte entstand. Der Kurs war für Erwachsene und Kinder gleichermaßen geeignet. Insgesamt waren 20 Kursplätze geplant, wobei allein 10 Plätze für die Mitglieder ihrer [Facebook-Gruppe](#) vorbehalten waren. Wer schnell war, konnte sich für besagten Kurs anmelden. Jeweils die ersten 10 Kommentare

konnten sich so für die Teilnahme am Kurs „bewerb“.

Dann war es soweit, am 19.03.2022 begrüßte Tanja pünktlich um 11 Uhr die anwesenden Teilnehmer. Kleine Bäckerinnen und Bäcker waren ebenfalls mit dabei. Jeder hatte während des gesamten Kurses immer die Möglichkeit Fragen zu stellen (auch über das Online-Kurs-Backthema hinaus) oder zu sagen, dass die Gruppe einen kleinen Moment warten möchte, da derjenige vllt. noch nicht soweit war. Ich selbst habe auch am Kurs von Tanja teilgenommen. Wie jeder Online-Kurs von Tanja war auch dieser Kurs äußerst herzlich geführt und es freute mich sehr, einige bekannte Gesichter zu sehen.

Coronabedingt hatte Tanja bereits vor längerer Zeit Online-Kurse mit in ihr Programm aufgenommen. Viele Teilnehmer begrüßten diese Form der Kurse, da ihnen selbst eine Teilnahme an einem Kurs vor Ort nie möglich sein würde. Ich zähle auch mich dazu und bin wirklich immer wieder aufs Neue begeistert, denn durch Tanjas lebenswerte Art machen eben auch Online-Kurse sehr viel Spaß und bringen viel neues Wissen mit sich.

Es gab Tipps, beispielsweise für Biskuit, Hühnereier in Größe M zu verwenden und wenn diese sehr klein ausfallen, man 1 Ei zusätzlich nehmen könnte oder eine kleinste Menge Wasser. Zudem ist es hilfreich, dass bei einem Biskuitteig das Mehl gesiebt und leicht untergehoben wird, bei anderen Teigarten hingegen jedoch nicht. Im Kurs selbst hatte das „All-in-Rezept“ Premiere; was natürlich kurze Zeit später in allen sozialen Medien von Tanja veröffentlicht wurde (Homepage, Facebook, Instagram, App) und so für jeden zugänglich ist. Zwei ganz wichtige und entscheidende Tipps für den Biskuitteig waren jedoch, dass man den Rand der Springform auf keinen Fall fetten darf, da der Teig sonst am selbigen wieder herunterrutschen würde. Außerdem müssen die Eier beim herkömmlichen Biskuit ordentlich getrennt werden in Eigelb und Eiweiß.

Am Ende des Kurses kamen wunderschön dekorierte Herz-Biskuittorten zum Vorschein. Zum Thema Dekoration gab Tanja

ebenfalls viele Ratschläge und Hinweise, die sehr gern aufgenommen wurden.

Ich persönlich freue mich schon darauf, dass in Kürze die neuen Termine für Online-Kurse für das 2. Halbjahr veröffentlicht werden.

Online-Kurs-Teilnehmerin
Sabine Seidelmann

