

Kurstermine für 2021 sind online!

Ihr Lieben, es ist soweit: Die neuen Kurstermine für das 1. Halbjahr 2021 sind online! ☐

Mit Herzblut und Leidenschaft zeige ich in allen Online-Kursen detailliert die Zubereitung sowie hilfreiche Tipps und Tricks zur glutenfreien Bäckerei. Gemeinsam wird Schritt-für-Schritt ein Backwerk hergestellt und Besonderheiten dazu besprochen. Die Eigenschaften der glutenfreien Mehle und Bindemittel werden ebenfalls anschaulich aufgezeigt.

Die Kursgruppen sind zudem klein gehalten, sodass alle Fragen rund um die glutenfreie Bäckerei prima beantwortet werden können. ☐☐

☐☐♥☐ Kleine Bäckerinnen und Bäcker erwartet ein ganz besonderes Highlight: Es werden spezielle Kurse für Kinder angeboten! ♥☐☐☐

☐☐☐ Das Kursangebot mit allen Details seht ihr hier: <https://zamdo.io/tanja-gruber>

Bei Rückfragen zu den Kursen stehe ich euch gerne zur Verfügung ☐

Eure Tanja

Backen mit
Tanja

