

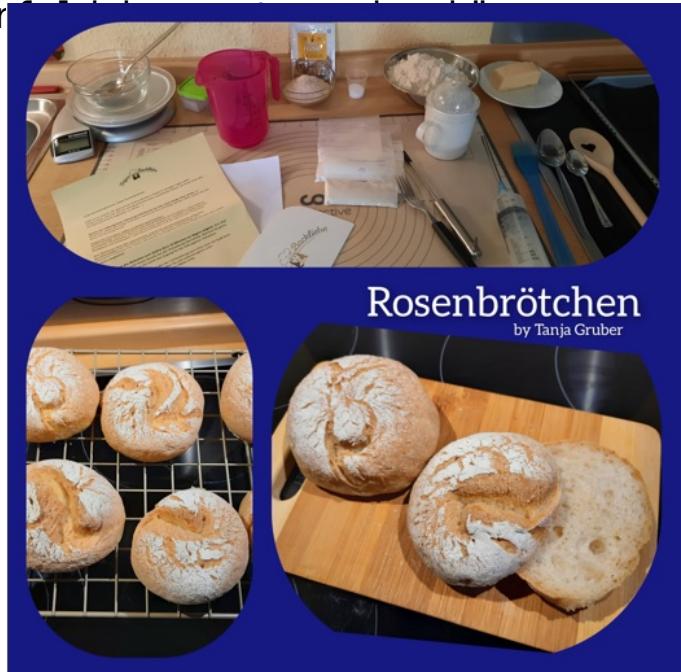
Tanjas Online-Kurse

Der Beitrag enthält Werbung.

Mit der Corona-Pandemie kamen auch für mich neue Herausforderungen, denn die beliebten Live-Backkurse konnten nicht mehr abgehalten werden. Da die Nachfrage nach Kursen ungebrochen hoch war, hieß es einen Weg zu finden und so wurde kurzerhand auf das Abhalten der Kurse im Online-Format umgestellt.

Mit Herzblut und Leidenschaft gebe ich in allen Online-Kursen meine Erfahrungen über wichtige Besonderheiten zur glutenfreien Bäckerei weiter. Es ist mir ein besonderes Anliegen, dass alle Fragen, rund um die glutenfreie Bäckerei, beantwortet werden und somit für die Kursteilnehmer*innen das glutenfreie Backen zuhause zum Kinderspiel wird. Die Kurse sind in der Regel für Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen geeignet und als Besonderheit biete ich spezielle Backkurse für Kinder an. Das aktuelle Kursprogramm ist [HIER](#) ersichtlich. Voraussetzungen für die Teilnahme sind: ein Tablet, Laptop, Notebook oder Smart-TV mit großem Bildschirm; für eine bessere Audioqualität am besten noch externen Lautsprecher sowie eine integrierte oder externe Kamera, damit man auch Fragen stellen kann. Etwa zwei Wochen vor Kursbeginn erhält jeder Teilnehmer ein kleines Päckchen mit Utensilien für den Theorienteil und eine kleine Aufmerksamkeit. Das Päckchen enthält ein Anschreiben und darauf sind die nötigen Utensilien für den Kurs notiert. Das Rezept ist natürlich auf mit dabei, sodass die nötigen

Lebensmittel für den Kurs im Vorfeld



Zum Kurs „Herzhafter Hefeteig – Rosenbrötchen mit Theorieteil“ vom 14.06.2021 erreichte mich von einer lieben Teilnehmerin eine äußerst positive Rückmeldung mit Bild. Oben auf dem Bild sind alle nötigen Materialien zu sehen und unten im Bild die fertigen Rosenbrötchen. Die Teilnehmerin war sehr angetan über die weiche und luftige Textur der fertigen Brötchen und freute sich zudem riesig über die wohlschmeckenden Backwaren.

Bei diesem Kurs kamen ausschließlich Teilnehmerinnen zusammen, u. a. aus Berlin, Brandenburg, München und sogar aus der Schweiz; davon auch zwei bekannte Gesichter aus vorherigen Kursen. Alle waren sehr gespannt und es war eine sehr angenehme Atmosphäre. Detailliert und mit allen Tipps und Tricks wurde die Herstellung vom herzhaften glutenfreien Hefeteig aufgezeigt. Als Basismehl kam eine Mehlmischung auf Maisbasis zum Einsatz, aber auch weitere, maisfreie Alternativen wurden erklärt. Im Kurs wurde zudem explizit auf den Austausch von glutenfreien Mehlen eingegangen und Alternativen zu verschiedenen reinen glutenfreien Mehlsorten erläutert, denn die Rosenbrötchen wurden mit einem Teil Teffmehl zubereitet. Schritt-für-Schritt wurde die Zubereitung verklärt und es wurde explizit darauf geachtet, dass auch wirklich jeder Teilnehmer den Arbeitsschritten folgen kann.

Fragen wurden zudem gleich unmittelbar beantwortet, damit auch wirklich alle Schritte verständlich sind. Während die Teiglinge eine Aufgezeit erhielten, gab es für alle einige Minuten Pause und anschließend einen kleinen Theorieteil. In diesem Teil wurden die Eigenschaften der glutenfreien Mehle und Bindemittel erklärt, außerdem wurden Tipps und Tricks besprochen, wie glutenfreie Brötchen eine herrlich krosse Kruste und tolle Optik erhalten. Im Anschluss daran stand ich für Fragen rund um die glutenfreie Bäckerei zur Verfügung. Allen Teilnehmern hat der Kurs sehr gut gefallen und das Wichtigste, alle Teilnehmerinnen hatten wunderbare Backergebnisse.

Ich bedanke mich nochmals bei allen Teilnehmerinnen für die schönen gemeinsamen Stunden und vor allem für das tolle Feedback, was mich teilweise auch noch nach dem Kurs noch erreichte. Aktuell sind für das 2. Halbjahr noch einige Kursplätze frei und [HIER](#) geht's zum Kursprogramm.

Eure Tanja

