



UNSER TÄGLICHES BROT

BACKEN
MIT INGRID UND MONIKA

18. OKTOBER 2023 MI 15.00 - 19.00

© Rudy und Peter Skitterians (pixabay)



Gemeinsames Zubereiten verschiedener Teige, Flechten, Formen, Verzieren und Backen von Broten, Feiertags-Striezeln, Weckerl etc.

- Dinkelvollkorn
- Roggenbrot (Natursauerteig)
- Anregungen und Tipps
- Rezepte-Mappe
- ca. 2kg Gebäck zum Mitnehmen
- gemeinsame Jause
(Brot mit Aufstrichen, Getränk)



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programmes „Klima- und Energie-Modellregionen“ durchgeführt.

**INGRID FRUHMANN &
MONIKA GRASSMUGG**

Köchinnen im Haus der Stille

KURSBEITRAG € 70,-

INKLUSIVE MATERIALKOSTEN, UNTERLAGEN, JAUSE



LEBENSRAUM FÜR SPIRITUALITÄT & BEGEGNUNG

Friedensplatz 1, A-8081 Heiligenkreuz a. W.
+43 (0)3135 / 826 25, info@haus-der-stille.at