



## **vhs-Workshop: “ Backen wie die Profis: Allgäuer Dinkel-Seelen und Laugengebäck“**

Die Volkshochschule Schramberg bietet am Dienstag, 29. September, um 18.30 Uhr, den Workshop “ Backen wie die Profis: Allgäuer Dinkel-Seelen und Laugengebäck“ mit Martin Fuchs in der Lehrküche des vhs-Seminargebäudes an.

Im Kurs erfahren die Teilnehmenden vieles über eine fachmännische Herstellung von Kleingebäck, Dinkelmehl ist eine gute Alternative zu Weizenmehl. Sie bekommen Einblick, was es mit den Mehl-Typen auf sich hat und welches Mehl jeweils am besten geeignet ist. Ziel ist es, dass jeder seinen Lieblingssnack danach selber herstellen kann. „Passend zum Herbst backen wir Riesen-Brezeln, Laugenstangen und Laugen-Konfekt, schnell gemacht und ideal für Partys.“

Allgäuer Seelen: Allgäuer Seelen als Beilage oder zum Belegen, sind eine rustikale und knusprige Alternative zu Brot oder sonstigem Kleingebäck. Belegt mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse ergeben sie eine leckere Vesper. Laugengebäck: Riesen-Laugen-Brezeln, Laugenstangen, Laugen-Konfekt (Kastanien). Sie erfahren wie diese traditionellen Gebäcke mit naturbelassenen Zutaten sehr lecker selbst gebacken werden können. „Mit viel praktischen Übungen erleben Sie direkt worauf dabei zu achten ist.“

Bitte mitbringen: Backschürze, Korb oder Tasche für fertige Gebäcke, Interesse am Backen und Gestalten.

Anmeldungen sind bis zum 21. September beim Bürgerservice (Tel. 29-215), beim Bürgerbüro Sulgen (Tel. 29-265) oder unter [www.vhs-schramberg.de](http://www.vhs-schramberg.de) möglich.