



I. Für Mitglieder/ Neubetroffene und Angehörige





Glutenfrei Backen für Mitglieder: Glutenfreie Grundteige – Seminarserie



Was?

Welche Tipps & Tricks gibt es, um glutenfreies Gebäck zu zaubern?

Die einzelnen Folgen dieser Serie starten mit einer kurzen Theorie-Einheit zum jeweiligen Grundteig, die Wissenswertes und glutenfreie Besonderheiten bereithält. Danach wird Schritt für Schritt die Zubereitung der glutenfreien Grundteige (Hefe-, Mürb-, Biskuit-, Rühr- und Brandteig) per Video gezeigt.

Unsere Fachkräfte führen Sie durch die Folgen und geben Ihnen hilfreiche Tipps und Ideen rund ums glutenfreie Backen.

- Tipps & Ideen zum Gelingen des jeweiligen Grundteigs
- Vorführende Zubereitung per Video
- Fragen und Austausch

Wer?

Mitglieder und Angehörige

Bitte beachten: Dieses Angebot ist ausschließlich für DZG-Mitglieder!

Wann?

Dienstag, **14.02.2023**, 19:00 - ca. 20:30 Uhr

Thema: Windbeutel (Grundteig: Brandteig)

Dienstag, **04.04.2023**, 19:00 - ca. 20:30 Uhr

Thema: Hefezopf (Grundteig: Hefeteig)

Dienstag, **13.06.2023**, 19:00 - ca. 20:30 Uhr

Thema: Biskuitrolle (Grundteig: Biskuitmasse)

Seminarumfang: ca. 90 Minuten



Wann?

Dienstag, **19.09.2023**, 19:00 - ca. 20:30 Uhr

Thema: Nudeln (Grundteig: Nudelteig)

Dienstag, **28.11.2023**, 19:00 - ca. 20:30 Uhr

Thema: Plätzchen (Grundteig: Mürbeteig)

Seminarumfang: ca. 90 Minuten

Wo?

als Live-Online-Seminar/ bundesweit
über die Plattform „Zoom“

Teilnahmegebühr?

10,00 €/ Person für Mitglieder

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung das entsprechende **Anmeldeformular** und beachten Sie den Anmeldeschluss.

Noch Fragen?

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

DZG-Akademie

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

Judith Glögger

Tel.: 0711/ 45 99 81-49

E-Mail: judith.gloeggler@dzg-online.de