

A2604526 Bunt und knusprig: Fondantkekse

Beginn	Dienstag, 21.04.2026, 17:30 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	20,00 € zzgl. Lebensmittelumlage, die zusammen mit der Kursgebühr erhoben wird
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Angelina Hildebrandt
Kursort	, Wilhelm-Breidenbach-Weg 6, 51789 Lindlar

Kleine essbare Kunststücke für festliche Anlässe und eine hervorragende Alternative zu Kuchen oder Torte. In diesem Kurs backen Sie die Mürbeteigkekse in der gewünschten Form und verzieren sie anschließend mit Fondant. Dabei lernen Sie verschiedene Techniken wie die Marmoroptik und Farbverläufe kennen. Fondantkekse sind bestens geeignet für Kinder-/Geburtstage, Hochzeiten, Taufen oder Feiertage.

Bitte mitbringen: Einmalhandschuhe, Teigausroller (kein Holz), Silikon-/Backmatte, Geschirrtuch, Behälter für Gebäck und Fondantreste, evtl. gewünschte Ausstechformen, Küchenhandtuch und ggfs. eine Schürze.

Falls Sie ein spezielles Getränk zum Kurs genießen möchten, bringen Sie sich dieses bitte ebenfalls mit.

Die Lebensmittelumlage wird nach dem tatsächlichen Bedarf berechnet, beträgt voraussichtlich zwischen 6 - 10 Euro pro Person, die zusätzlich zur Kursgebühr fällig werden.

Bitte beachten Sie auch die anderen Back-Kurse, z. B. Amerikaner, Letter-Cakes und Fondantkekse (Links s. u.)

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
21.04.2026	17:30 - 20:30 Uhr	Lindlar, Gemeinschaftshauptschule, Wilhelm-Breidenbach-Weg 6