

### 343 **belegt**

#### **15.03. Osterbrunch mit dem Thermomix (Waltraud Leuthold)**

Heute zaubern wir viele leckere Köstlichkeiten für den Osterbrunch mit dem Thermomix.

Bitte mitbringen: Schürze, 2 Geschirrtücher, Getränk, Kugelschreiber, Klarsichthülle, Behälter für Reste und wer hat einen Thermomix (je zwei Teilnehmer arbeiten an einem Gerät).

Donnerstag, 18.30-22.00 Uhr, Gemeinschaftsschule

Gebühr: 24,00 € + 7,00-8,00 € Zutaten, Kopien (Bis spätestens 1 Tag vor Kursbeginn muss die Gebühr über 24,00 € überwiesen sein.)

**Anmeldeschluss 8. März**

### 344 **belegt**

#### **21.03. Osterbacken für Kinder von 4-12 Jahren (Wolfgang Kurray)**

Bäcker Wolfgang Kurray backt mit Euch Hefeosterhasen, Osternester usw. Danach stellen wir Bisquitteig her und backen daraus (mit **mitgebrachten** Formen) Osterhasen, Osterlämmer, Osterhühner, Osterfische.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Handtuch, Korb oder Blech für Gebackenes.

Mittwoch, 16.30-19.30 Uhr, Gemeinschaftsschule

Gebühr: 11,00 € + 3,30 € Zutaten, Kopien

### 345

#### **17.04. Snacks für die Terrasse (Wolfgang Kurray)**

Besondere Gebäcke für die Terrassenzeit schnell hergestellt. Die Zutaten sind oft in jedem Haushalt vorhanden. Viel Spaß beim Machen und genießen im Freien.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Handtuch, Korb oder Blech für Gebackenes, wenn vorhanden Handmixer oder Küchenmaschine bzw. Thermomix.

Dienstag, 18.30-21.30 Uhr, Gemeinschaftsschule

Gebühr: 14,00 € + 7,60 € Zutaten, Kopien

### 346

#### **23.04. Desserts (Martina Schäfer)**

Das Beste kommt zum Schluss, oder ein guter Nachtisch ist der krönende Abschluss eines Essens. Wir fertigen gut vorzubereitende Desserts und richten diese dekorativ an. Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Vorratsbehälter.

Montag, 18.30-21.30 Uhr, Gemeinschaftsschule  
Gebühr: 14,00 € + 6,00-9,00 € Zutaten, Kopien

**347**

**02.05. Schwäbische Spezialitäten  
(Wolfgang Kurray)**

Alles was dem Schwaben schmeckt. Wir machen Seelen und Denete in vielen Variationen. Jetzt lammrs eis schmegga.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Handtuch, Korb oder Blech für Gebackenes, wenn vorhanden Handmixer oder Küchenmaschine bzw. Thermomix.

Mittwoch, 18.30-21.30 Uhr, Gemeinschaftsschule  
Gebühr: 14,00 € + 4,30 € Zutaten, Kopien

**348**

**07.05. Sommergemüse  
(Martina Schäfer)**

Im Sommer haben Fruchtgemüse wie Tomaten, Zucchini, Paprika, Gurke, Melone oder Auberginen Hochsaison. So unterschiedlich diese Gemüsearten sind, so vielseitig sind auch die Möglichkeiten der Zubereitung. Sie entdecken, welche Vielfalt an Gemüsesorten Ihnen der Sommer beschert und zaubern leckere vegetarische Gerichte mit frischen Zutaten.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Vorratsbehälter.

Montag, 18.30-21.30 Uhr, Gemeinschaftsschule  
Gebühr: 14,00 € + 6,00-9,00 € Zutaten, Kopien

**349**

**11.05. Muttertagsbacken für Kinder von 4-12 Jahren  
(Wolfgang Kurray)**

Ein Backkurs für kreative Köpfe! Wir stellen Dekorationen oder Geschenke aus Formteig für den Muttertag her.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Korb oder Blech fürs Gebackene, Handtuch.

Freitag, 17.00-20.00 Uhr, Gemeinschaftsschule  
Gebühr: 11,00 € + 3,60 € Zutaten, Kopien

**352**

**17.05. Dauergebäcke  
(Wolfgang Kurray)**

Es gibt viele Gebäcke, die längere Zeit frisch bleiben und zudem auch noch schnell hergestellt werden können wie z.B. Flammende Herzen, Nougatringe, Pfauenaugen, Amerikaner.

Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Handtuch, Korb oder Blech für Gebackenes, wenn vorhanden Handmixer oder Küchenmaschine bzw. Thermomix.

Donnerstag, 18.30-21.30 Uhr, Gemeinschaftsschule

Gebühr: 14,00 € + 4,90 € Zutaten, Kopien