



KREATIVES BACKEN mit Simone



SA 28.03.2026 | **SA 17.10.2026** jeweils von 10 bis 16:30 Uhr

STENCIL CAKE & MACARONS

Mit einem Stencil - einer Schablone - kann man in vielfältiger und einzigartiger Technik leckere Torte dekorieren. Als Highlight für das Gesamtbild eignen sich besonders auch Macarons. Wir zeigen Ihnen, wie's mit der Buttercreme und dem französischen Baisergebäck aus Mandelmehl klappt.

So schaut ein Kreativbacktag im DAS BIERINGER aus:

- ❖ Wir starten mit einem kleinen Aperitif im stilvollen Ambiente unserer modern ausgestatteten Show-Küche und lernen uns gegenseitig kennen.
- ❖ Selbstverständlich bekommt jede Bäckerin und jeder Bäcker einen großzügigen Bereich, an dem es sich gut arbeiten lässt.
- ❖ Zusammen stellen wir eine tolle Torte im Stencil Stil her, die mit Swiss Meringue Buttercreme eingestrichen wird. Es stehen verschiedene Schablonen zur Auswahl.
- ❖ Macarons sehen als Dekoration einfach wunderschön aus. Simone zeigt, wie das beim Backen so empfindliche Gebäck gelingt.
- ❖ Keine Angst! Backstubenchefin Simone Bieringer führt anschaulich durch die einzelnen Arbeitsschritte, vermittelt Basics und spezifisches Wissen und hat auch ein paar Tipps und Tricks auf Lager.
- ❖ Um die Mittagszeit gibt es eine Kleinigkeit zu essen – manchmal kocht der Hausherr sogar selbst - und wer will, kann sich ein bisschen im DAS BIERINGER umsehen.
- ❖ Die selbstkreierten Kunstwerke werden natürlich mit nach Hause genommen. Den nötigen Transportkarton gibt's mit dazu.
- ❖ Die Teilnehmerzahl ist auf 7 Personen begrenzt.
- ❖ In der Kursgebühr von 165 € sind Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Mittagessen sowie sämtliche Zutaten und ein Rezeptheft enthalten.

Sie suchen noch eine **Geschenkidee** zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus. Sprechen Sie uns einfach an.

Es gelten unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen**. Vierbeiner müssen bitte zu Hause bleiben. Vielen Dank!