

A close-up photograph of baking ingredients on a wooden surface. In the center, a mound of white flour has two cracked eggs on top, with their yolks and whites visible. To the right, a brown eggshell is broken, with a white egg inside. In the background, a wooden rolling pin is visible. The overall scene is warm and inviting, suggesting a baking workshop.

Workshops

Backhaus

Workshops 2019



**Einfach köstlich backen!
Gleich anmelden ...**

Termine 2019

Laugengebäck

Grundkurs Brot

Gefüllte Zöpfe und Schnecken

*Französische Gebäcke (z. B.: Brioche,
Baguette, Gugelhupf pikant)*

Grundkurs Brot

*Dinkelbrote (Aufbauseminar, vorherige
Teilnahme am Grundkurs Brot erforderlich)*

Hauptkurs

Di, 22. Januar

Mi, 27. Februar

Di, 2. April

Mi, 22. Mai

Di, 9. Juli

Mi, 16. Oktober

Zusatztermin*

Mi, 23. Januar

Di, 26. Februar

Mi, 3. April

Di, 21. Mai

Mi, 10. Juli

Di, 15. Oktober

** Sollte der Hauptkurs vollständig ausgebucht sein, besteht die Möglichkeit eines Zusatztermins.
Die Kurse finden jeweils von 9.00 bis 12.30 Uhr im Backhaus (Leonberger Straße) statt.
Die Kursgebühr von 25,00 Euro ist bei Anmeldung fällig. Änderungen vorbehalten.*



MÖNSHEIMER MÜHLE

Mönshheimer Mühle
Decker + Mönch GmbH & Co. KG
www.decker-moench.de

Tel.: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-0
Fax: +49 (0) 70 44 / 9 11 55-90
Mail: info@decker-moench.de

Mühlenladen
Pforzheimer Straße 8
71297 Mönshheim