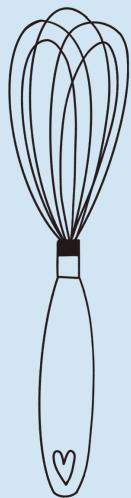


Die erfahrene Konditorin Juliane Kaa begleitet Sie über einen Zeitraum von 5 Stunden Schritt für Schritt durch den gesamten Entstehungsprozess. Vom fachgerechten Zuschneiden der Böden bis hin zum kunstvollen Füllen und Verzieren – hier lernen Sie wertvolle Techniken aus dem Konditorhandwerk. Egal ob Anfänger oder Backliebhaber mit Erfahrung: Dieser Kurs bietet Raum für Kreativität, handwerkliches Lernen und den Austausch in angenehmer Atmosphäre.

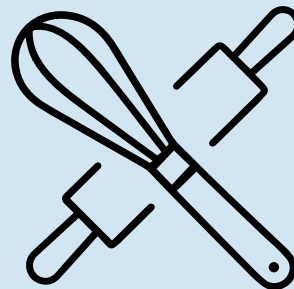


Alle Informationen und die Anmeldung findest du auch auf unserer Website:
www.keb-neustadt-weiden.de



„WO HANDWERK AUF HERZ TRIFFT, ENTSTEHT GENUSS.“

Autor unbekannt



Tauchen Sie ein in die Welt der feinen Backkunst und erleben Sie einen genussvollen, kreativen Tag in unserem KEB-Backatelier. Unter dem Motto „Handwerk mit Herz“ lädt dieser besondere Backkurs dazu ein, mit Leidenschaft und Präzision eine eigene Torte zu kreieren.



KATHOLISCHE ERWACHSENENBILDUNG
IM BISTUM REGENSBURG e.V.
Regionale KEB Neustadt-Weiden



KONTAKT

KATHOLISCHE
ERWACHSENENBILDUNG IM
BISTUM REGENSBURG E.V.
Regionale KEB Neustadt-Weiden

Lerchenfeldstraße 11
92637 Weiden
0961 634964-0
info@keb-neustadt-weiden.de





BACKATELIER

Handwerk mit Herz

24. OKTOBER 2026

10:00-15:30 UHR

54€ (ARBEITSMATERIAL WIRD GEESTELLT)

PFARRHEIM ROTHENSTADT



INHALTE DES KURSES:

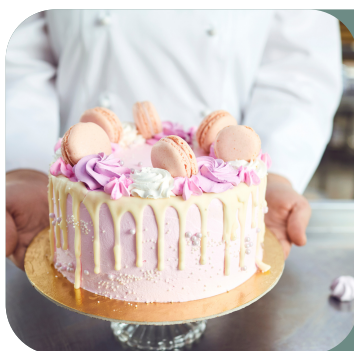


GRUNDLAGEN DES TORTENAUFBAUS

- Aufbau einer stabilen Torte
- Verhältnis von Boden, Füllung und Höhe
- Vorbereitung der Torte für das Einstreichen
- Verwendung von Hilfsmitteln

FÜLLUNGEN DER TORTE

- Geschmackliche Ausrichtung der Tortenfüllung (saisonal inspiriert)
- Tipps zur richtigen Konsistenz und Haltbarkeit



EINSTREICHEN UND DEKORIEREN DER TORTE

- Sauberes Einstreichen
- Glatte Oberflächen und saubere Kanten erzielen
- Gestaltung passend zu den vier Jahreszeiten
- Kreative Verzierungen

Und natürlich Tipps und Tricks von einer Konditorin



KATHOLISCHE ERWACHSENENBILDUNG
IM BISTUM REGENSBURG e.V.
Regionale KEB Neustadt-Weiden

Am Ende des Kurses nehmen Sie nicht nur Ihre nach den vier Jahreszeiten gestaltete Torte mit nach Hause, sondern auch neue Inspirationen und wertvolles Wissen.

Wir freuen uns auf einen genussvollen und kreativen Backtag mit Ihnen!

