

Workshops Osterbacken Talleres de repostería de Pascua

Im deutschsprachigen Kulturraum gehören zum Osterfest Leckereien aus Küche und Backofen einfach dazu.

Um diese Kultur der Schulgemeinschaft nahe zu bringen und mögliche künftige Hobbybäcker mit dem notwendigen Know How und den dazugehörigen Rezepten zu versorgen, bietet die DSM in Zusammenarbeit mit Profikoch und -bäcker Peter Leiphold folgende Back-Workshops an:

.....

En el ámbito cultural de habla alemana, las delicias de la cocina y el horno son una parte esencial de la celebración de la Pascua. Para acercar esta tradición a la comunidad escolar y proporcionar a los futuros aficionados a la repostería el conocimiento necesario y las recetas correspondientes, la Colegio Alemán de Madrid, en colaboración con el chef profesional y panadero Peter Leiphold, ofrece los siguientes talleres de repostería:

			
Osternester Nidos de Pascua	Süße Spiegeleier Huevos fritos dulces	Osterbrot Pan de Pascua	Osterzopf Trenza de Pascua
Freitag – viernes 28.03 17:00 -19:30	Samstag – sábado 29.03 10:30 - 13:30	Freitag – viernes 11.04 17:00 -19:30	Samstag – sábado 12.04 10:30 - 13:30
Für SchülerInnen ab Klasse 5	Familienbacken jeweils 1 Elternteil mit Kind	Für SchülerInnen ab Klasse 5	Familienbacken jeweils 1 Elternteil mit Kind
30€ Material inklusiv material incluido	Kind: 30€ Erwachsener: 25€ Material inklusiv material incluido	30€ Material inklusiv material incluido	Kind: 30€ Erwachsener: 25€ Material inklusiv material incluido

Anmeldung [hier](#) / Inscripción [aquí](#)

Sie erhalten eine Bestätigung per Email, die Gebühr wird mit dem Schulgeld im April berechnet
Recibirán la confirmación por correo electrónico, la cuota se cobrará junto con el recibo escolar en abril