

Backen 2024

im Heimat- und Rebbaumuseum Spiez

Hast du Lust auf selbst gebackenes Brot und frischen Zopf aus dem Holzofen? Wir heizen ein - du bringst deinen Teig und nimmst dein gebackenes Brot und die frische Zöpfe nach Hause. Oder magst du frisch gebackene ukrainische Teigtaschen mit einer Kartoffel-Zwiebelfüllung?

Wann: Samstag, 8. Juni 2024
Samstag, 26. Oktober 2024

Wo: In der Küche des Heimat- und Rebbaumuseums Spiez

Wie: Du bringst deinen fertigen Teig oder die geformten Brote / Zöpfe à ca. 500g (1kg Mehl = 2-3 Laibe Brot / Zopf)

Kosten: CHF 2.-- pro kg Mehl, mindestens CHF 2.--
Der Erlös geht an das Heimat- und Rebbaumuseum.

Anmeldung: Mit Name, Telefonnummer, Anzahl Gebäcke und gewünschtem Backgang bis am Donnerstag, 12:00 vor dem Backtag bei:
sepp.zahner@wasserzyt.ch 076 / 576 41 94
oder Briefkasten Spiezbergstr. 33a
Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

	1. Backgang ca. 9:00	2. Backgang ca. 11:00
Anzahl Brote/Zöpfe à ca. 300g - 500g Mehl		
Bestellung Pirozhkis Stück 2.- (ca. 80g)	Anzahl:	
Name:	Tel:	Mail: O ja, ich möchte in den Mailverteiler aufgenommen werden!

Wir freuen uns auf das gemeinsame Backen!

Annik Flühmann, Natalia Prokhorovich, Fernande Gächter, Res Blaser und Sepp Zahner

