

## SEMINARE WORKSHOPS

26.09.2026  
27.09.2026

**Pralinen**

04.10.2026

**Pralinen**

10.10.2026

**Pralinen**

24.10.2026  
25.10.2026

**Pralinen & Schokolade**

07.11.2026  
08.11.2026

**franz. Patisserie, Kleintorten**

14.11.2026  
15.11.2026

**Macarons & Mandelgebäck**

22.11.2026

**Nougat Montilimar, Torrone**

05.12.2026  
06.12.2026

**Kinderbacken / Weihnachtsbäckerei**

19.12.2026  
20.12.2026

**Zuckerkurs, Zucker ziehen**

## SEMINARE WORKSHOPS

30.01.2027  
31.01.2027

Schokolade & Hohlfiguren gießen

20.03.2027  
21.03.2027

Brot, Osterbrote, Pinsa

03.04.2027  
04.04.2027

Speiseeis

24.04.2027  
25.04.2027

franz. Patisserie, Kleintorten, Torten

02.05.2027

Speiseeis

06.05.2027

Kleintorten

22.05.2027  
23.05.2027

Brot backen mit Sauerteig

29.05.2027  
30.05.2027

Speiseeis

05.06.2027  
06.06.2027

franz. Macarons

## SEMINARE WORKSHOPS

12.06.2027  
13.06.2027

**Zuckerkurs**

19.06.2027  
20.06.2027

**Desserts aus der 3\* Küche**

03.07.2027  
04.07.2027

**Brot backen**

24.07.2027  
25.07.2027

**Speiseeis**

07.08.2027  
08.08.2027

**Macarons & Mandelgebäck**

04.09.2027  
05.09.2027

**Teegebäck**

11.09.2027  
12.09.2027

**Marzipan modellieren**

18.09.2027  
19.09.2027

**Schokolade & Hohlfiguren gießen**

02.10.2027  
03.10.2027

**Pate de Fruit Fruchtgelee**

## SEMINARE WORKSHOPS

09.10.2027

Marmelade & Fruchtaufstriche

16.10.2027

17.10.2027

Zuckerziehen

30.10.2027

31.10.2027

Kinderbacken / Weihnachtsbäckerei

06.11.2027

07.11.2027

Pralinen

weitere Termine folgen

weitere Themen auf Anfrage

auch als Gruppenseminare für privat

