



*DIE  
ZUCKERBÄCKERIN*

# *B A C K K U R S E*



*DIEZUCKERBÄCKERIN.CH*

*ZUCKERB@CKERIN.CH*



# C U P C A K E S

---

## Cupcake Dekorations Workshop | Kurs Nummer 1

Die Vanille Cupcakes sind für dich schon vorgebacken! In diesem Kurs lernst du, wie du ein feines Cream Cheese Topping herstellen und verarbeiten kannst. Du lernst dieses einzufärben und mit Spritzsack und Tülle umzugehen. Den Fokus legen wir auf die Dekoration. Wir verzaubern die Törtchen mit Hilfe von Fondant in kleine leuchtende Stars.

Ich zeige dir verschiedene Dekorationsmöglichkeiten, damit du auch zu Hause deine Liebsten mit wunderbaren Cupcakes verzaubern kannst.

Du nimmst 6 dekorierte Cupcakes inklusive einer Rezeptdokumentation mit nach Hause.

Dauer ca. 2.5 h

Preis 110.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

Dieser Kurs eignet sich gut als **Polterprogramm** - Gerne serviere ich euch einen feinen Snack und prickelnden Prosecco zum Anstossen!



# C U P C A K E S

---

## Cupcake Back- und Dekorations Workshop | Kurs Nummer 2

In diesem Kurs backen wir zusammen nach Anleitung Vanille Cupcakes und stellen eine feine Cream Cheese Creme als Topping her. Du lernst wie du mit Spritzsack und Tülle umgehen kannst und wie du Lebensmittelfarbe richtig verwendest. Die Cupcakes dekorieren wir mit Hilfe von Fondat zu hübschen und farbenfrohen Stars. Ich zeige dir wie du wunderbare Dekorationen mit einfachen Mitteln auch zu Hause selber herstellen kannst. Du nimmst 6 dekorierte Cupcakes inklusive einer Rezeptsdokumentation mit nach Hause.

Dauer ca. 3.5 h

Preis 120.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

Dieser Kurs **eignet sich gut als Polterprogramm** - Gerne serviere ich euch einen feinen Snack und prickelnden Prosecco zum Anstossen!



# C U P C A K E S

---

## Cupcake Backkurs | Kurs Nummer 3

Bei diesem Kurs sind die Cupcakes die wahren Stars. Wir backen zusammen frische, saisonale Cupcakes in verschiedenen Aromen. Auch stellen wir passend zu den Cupcakes ein feines und stabiles Cream Cheese Topping her. Dekoriert werden die kleinen Törtchen passend zum saisonalen Aroma. Der Fokus in diesem Kurs liegt ganz auf dem Herstellungsprozess der Cupcakes. Du bekommst eine Rezeptdokumentation, sowie einige Tipps und Tricks, die dir das Backen zu Hause erleichtern werden und dich inspirieren, Neues auszuprobieren und Rezepte abzuändern.

Lass dich überraschen! Am Ende des Kurses nimmst du von jeder Cupcake Sorte ein paar Stück mit nach Hause.

Dauer ca. 3.5 h

Preis 145.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.



# *H E A R T C A K E*

---

## **Heart Cake Backkurs | Kurs Numer 4**

In diesem Kurs backen und dekorieren wir zusammen einen Heart Cake. Das ist ein aus Mürbteigböden und einer Cream Cheese Füllung geschichtete Torte. Im Kurs lernst du die Herstellung des Mürbteiges, wie du eine feine Cream Cheese Füllung hinzuberst. Auch füllen wir ein paar Macarons, welche wir für die Dekoration benützen. Die Torte dekorieren wir zusammen mit den Macarons, frischen Beeren, Meringues und vielen weiteren feinen Zutaten. Alle Rezepte inklusive Macarons und die Anleitung bekommst du als Dokumentation für zu Hause.

Dauer ca. 3 h

Preis 135.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.



# A L L G E M E I N E I N F O R M A T I O N E N

---

## **Gruppenkurse**

Gruppenkurse werden ab 6 bis 12 Personen durchgeführt.

## **Termine**

Die Termine für die Kurse werden persönlich und individuell abgemacht.

## **Kursort**

Die Zuckerbäckerin, Backstudio, Maihofstrasse 57, 6006 Luzern

## **Verpflegung**

Während der Kurszeiten stehen den Teilnehmer- / innen Tee, Wasser und Kaffee zur Verpfügung. Auch wird ein kleines Snackangebot (salzig und süss ) bereitgestellt. Zusätzlich offeriere ich den Kursteilnehmer- /innen ein Glas Prosecco als Wikkommensdrink!

## **Schürzen**

Schürzen stehen zur Verfügung.

## **Verpackungsmaterial**

Das geeignete Verpackungsmaterial für den Heimtransport der Süssigkeiten wird vor Ort zur Verfügung gestellt.

## **Bezahlung**

Die Kosten sind in Bar oder per Twint am Kurstag zu bezahlen. Auf Wunsch kann eine Rechnung ausgestellt werden. Bitte um vorherige Mitteilung.

Die Mindestanzahl Teilnehmer/ innen sind 6 Personen. Sind es weniger oder müssen Personen kurzfristig absagen, wird der Minimumpreis durch die Anzahl Personen geteilt. (z.B.  $6 \times 120.00 = 720.00$  durch Anzahl Personen). Wird der Kurs kurzfristig (innerhalb der Durchführungswoche) abgesagt, wird der volle Preis berechnet. Seit ihr 8 Personen und mehr, profitiert ihr von einem Rabatt.

## **Parkplätze**

Parkplätze befinden sich im Quartier Mozartstrasse, Schubertstrasse, Pelikanstrasse ect. Oder im Parkhaus Schlossberg, ca. 500 Meter bis zum Backstudio.

## **Kontakt**

hello@diezuckerbaeckerin.ch

Die Zuckerbäckerin, Dessert Studio,  
Maihofstrasse 57, 6006 Luzern  
*So und Mo geschlossen*

