



# Backtag im Februar am Lernort Natur an der Fasanenlache



Es geht weiter mit den Backtagen am Lernort!

Am ersten Tag werden wir den Ofen anheizen und wir können die Teige in der Hütte vorbereiten und den Abend mit einem Essen ausklingen lassen.

Am zweiten Tag werden wir die Brotteige fertigstellen und die Brote backen.

**Wir werden wieder ein paar Brotrezepte vorbereiten:**

- Muttis Liebling (Dinkel- / Roggenmehl)
- Feines Rundes (Weizen- / Roggenmehl)
- Käpt'n Krusto (Roggenmehl)
- Kartoffelbrot als erster Versuch

**Eigene Brotrezepte und auch Ideen gerne willkommen!**

**Samstag, 21.02.2026 ab 18:00 Uhr**

- Anfeuern des Ofens
- Brot-Vorteig herstellen
- Kleines Abendessen



**Sonntag, 22.02.2026 ab 9:00 Uhr**

- Brotteig fertigstellen
- Backen der Brote
- Feines Gebäck mit Kaffee



**Weitere Backtage: Termine siehe Web-Site Kalender!**

**Kurze Rückmeldung unter 06257-5062806  
oder E-Mail an: LernortNatur@yahoo.de**

