

1 Tag Workshop Holzbackofen

Bereiten Sie Ihren Flammkuchen und Ihr Brot unter meiner Anleitung selbst zu.

Teilnehmerzahl ca. 10 Personen

9 Uhr morgens

Wir beginnen mit einem deftigen Frühstück als Stärkung für den Tag, anschließend wird der Flammkuchenteig und der Ruchmehl-Brotteig zubereitet (auch am Vorabend möglich)

Holz darf, muss aber nicht gehackt werden!

11 Uhr

Wanderung entlang des Rursees und im Eifeler Nationalpark.

Mit auf den Weg bekommen Sie hausgebackenen Kuchen und Kaffee für ein Picknick im Grünen.

17 Uhr

Rückkehr zur „Linde“. Hier erwartet Sie eine kräftige Gulaschsuppe mit Fleisch vom Eifelwieserind.

Je nachdem wie lange Ihre müden Füße verschnaufen müssen, starten Sie im Anschluss mit dem Anfeuern des Holzbackofens. Der Aufheizvorgang dauert ca 2,5 Stunden.

In dieser Zeit kümmern Sie sich um den Belag und das Ausrollen der Flammkuchen, die anschließend gebacken und verzehrt werden.

Sobald der Ofen auf die richtige Temperatur abgesunken ist, ist es Zeit für das Einschieben der Brote. 40 Minuten später halten Sie einen herrlich duftenden Laib für ihr morgiges Frühstück in den Händen

(könnte heiß sein!!!).

€ 85,- pro Person