

Hofküchen-Momente im Advent

Weihnachts-Granola selber machen

Wenn es draußen langsam winterlich wird und der Duft von gerösteten Nüssen, Haferflocken und weihnachtlichen Gewürzen durch die Hofküche zieht, machen wir es uns bei unseren Granola-Workshops gemütlich.

Gemeinsam mischen und verfeinern wir unser eigenes weihnachtliches Granola – knusprig, duftend und natürlich zum Mitnehmen für zu Hause.

Granola-Workshop für Kids

Hier dürfen unsere kleinen Granola-Macher selbst kreativ werden: Zutaten abwägen, mischen und das eigene Weihnachts-Granola zusammenstellen.

Während wir das Backen übernehmen, wartet noch eine kleine Überraschung auf die Kinder. Und natürlich darf auch genascht werden:

Es gibt eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebackenem Granola und einen warmen Kakao.

Zum Abschluss wird das abgekühlte Granola abgefüllt und mit nach Hause genommen.

Freitag, 27. November · 15:00 - 16:30 Uhr

Freitag, 11. Dezember · 15:00 - 16:30 Uhr

für Kinder ab 8 Jahren, 8-10 Kinder, 39 € pro Kind

Der Workshop findet im Gastraum unserer Hofküche statt. Die Kinder arbeiten nicht in unserem Küchenbereich; das Backen übernehmen wir.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt · verbindliche Anmeldung erforderlich.

GUT HOF
TANGSTEDT KÜCHE

Auf der Reitanlage Gut Tangstedt
Beekmoorweg 11 · 22889 Tangstedt

