

## Kursspektrum der Backschule Charlotte

### Die Charlotte eine Torte, viele Möglichkeiten

Petits Fours	kleine Wunder, süße Verführung, virtuose Kunstwerke, als süße Evergreens
Tarte, Quiche	süß und herhaft
Baiser	Geheimnisse aus Eischnee
Macarons	süße Verführung
Teegebäck	Feines zu Tee und Kaffee
Pralinen	Träumereien aus Schokolade als zarte Versuchung
Kuvertüre	phantasievolle Dekorationen
Marzipan	Figürliches aus Marzipan
Teig	gerührt, geschlagen, geknetet
Konfitüre, Marmeladen	selbst gekocht schmeckt am besten
Tortendekor	kleine Kunst, große Wirkung - süßes Feuerwerk der Kreativität
Cupcakes	kleine bunte Törtchen
Speiseeis	eiskalte Versuchung - belebend und frisch
Frühstücksgesäß	Genuss durch Vielfalt am Morgen
Nüsse	zum Advent
Gewürze	erleben Sie eine Reise durch die Gewürzländer
Gebäck aus fernen Ländern	USA, England, Schweden, Italien, Frankreich, Spanien, Österreich und der Schweiz
Für jedes Alter	Backen mit Senioren, mit Kindern, für Kinder

### Verkehrsanbindung

U2 + U7 - Bismarckstraße  
U7 - Richard-Wagner-Platz, Ausgang  
Haubachstr.



### Backschule Charlotte

Kaiser - Friedrich - Straße 88  
10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649  
Fax: 030 - 475 94 650

Email: info@backschule-charlotte.de  
Internet: www.backschule-charlotte.de

# Kursangebot



Liebe Kunden der **Backschule Charlotte**,

**Sobald neue Kurstermine für die folgenden Monate verbindlich angeboten werden können, werde ich den Kurskalender aktualisieren.**

Schauen Sie gerne hier rein, um sich über die möglichen Termine zu informieren.

Bei dringenden oder kurzfristigen Anfragen rufen Sie uns bitte an, da Emails aus organisatorischen Gründen nicht immer zeitnah beantwortet werden können. Für Fragen und Bestellungen bin ich für Sie telefonisch unter 030 47594649 erreichbar.

Ihre Beate Schulz  
Backschule Charlotte

## Januar 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 11.01.	15:00 - 18:00	<b>Kleine französische Gebäcke:</b> Macarons, Brioches und Éclairs
Fr. 16.01.	17:00 - 20:00	<b>französische Petits Fours</b>
Sa. 17.01.	11:00 - 14:00	<b>Tortendekor</b> - kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
So. 18.01.	11:00 - 14:00	<b>Die Charlotte</b> - eine Torte, viele Möglichkeiten
Fr. 23.01.	17:00 - 20:00	<b>Pralinen</b> für Fortgeschrittene
Sa. 24.01.	11:00 - 14:00	<b>Pralinen</b> Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 25.01.	11:00 - 14:00	<b>Pralinen</b> Teil 2
Fr. 30.01.	17:00 - 20:00	<b>Strudel</b> - süß und herhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel
Sa. 31.01.	10:00 - 13:00	<b>Brot</b>

## März 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 01.03.	--	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 07.03.	15:00 - 18:00	<b>Kleine französische Gebäcke:</b> Macarons, Brioches und Éclairs
So. 08.03.	10:00 - 10:00	Termin in Planung
Sa. 14.03.	15:00 - 18:00	<b>Cupcakes</b> - kleine bunte Törtchen
So. 15.03.	11:00 - 14:00	<b>Tortendekor</b> - kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
Fr. 20.03.	17:00 - 20:00	<b>Thema des Monats:</b> Gebäcke aus der <b>Schweiz</b> - Luxemburgerli, Engadiner Nusstorte,...
Sa. 21.03.	11:00 - 14:00	<b>Pralinen</b> Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 22.03.	11:00 - 14:00	<b>Pralinen</b> Teil 2
Sa. 28.03.	--	Geschlossene Veranstaltung
So. 29.03.	15:00 - 18:00	<b>französische Petits Fours</b>

## Februar 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 01.02.	11:00 - 14:00	<b>Hefeteige</b> - gerührt, geschlagen, geknetet
Sa. 07.02.	11:00 - 14:00	<b>Quiche</b> - die herzhafte Torte
So. 08.02.	11:00 - 18:00	<b>Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung</b>
Fr. 13.02.	17:00 - 20:00	<b>Thema des Monats:</b> Gebäck aus den <b>USA</b> - Brownies, Muffins und Cookies
Sa. 14.02.	--	Geschlossene Veranstaltung
So. 15.02.	--	Geschlossene Veranstaltung
Sa. 21.02.	11:00 - 14:00	<b>Petits Fours</b> Teil 1 - süße Verführung
So. 22.02.	11:00 - 14:00	<b>Petits Fours</b> Teil 2
Fr. 27.02.	17:00 - 20:00	<b>Tartes</b>
Sa. 28.02.	11:00 - 14:00	<b>Die Charlotte</b> - eine Torte, viele Möglichkeiten

## April 2026

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 04.04.	10:00 - 13:00	<b>Hefegäbäcke</b> zu Ostern - verschiedene Flechtgebäcke
Sa. 11.04.	15:00 - 18:00	<b>Petits Fours</b> Teil 1 - süße Verführung
So. 12.04.	15:00 - 18:00	<b>Petits Fours</b> Teil 2
Sa. 18.04.	11:00 - 14:00	<b>Strudel</b> - süß und herhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel
So. 19.04.	10:00 - 13:00	<b>Thema des Monats:</b> Gebäcke aus <b>Österreich</b> - Sachertorte, Linzerschnitte, Mozartkugeln
Sa. 25.04.	10:00 - 13:00	<b>Frühstücksgebäck</b> - Scones, Brioches, Zimtschnecken,...
So. 26.04.	11:00 - 14:00	<b>Die Charlotte</b> - eine Torte, viele Möglichkeiten

## Informationen:

**Preis:** 73,- € pro Person und ca. 3-Stunden-Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

**Pralinen- und Petits-Fours-Kurse:** 2-Tages-Kurs (146,- €)

**Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung:** Ganztages-Kurs (146,- €)

**Stornierung:** Können Sie den gebuchten Kurs doch nicht besuchen, stornieren Sie bitte rechtzeitig oder finden Sie einen Ersatzteilnehmer.

### Rückerrstattung bei Stornierung:

bis 10 Werkstage vor Kursbeginn - volle Rückerrstattung  
9 - 7 Werkstage vor Kursbeginn - 50% Rückerrstattung  
später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerrstattung

Allgemeine Geschäftsbedingungen:  
[http://www.backschule-charlotte.de/generate\\_agb\\_pdf.php](http://www.backschule-charlotte.de/generate_agb_pdf.php)

gedruckt am: 05.02.2026