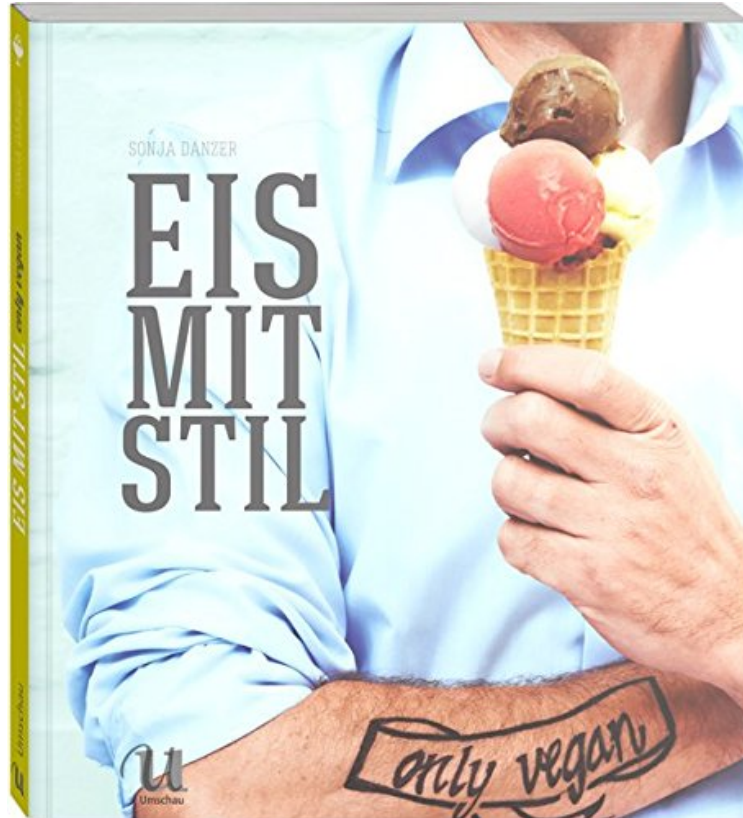


(Free pdf) Eis mit Stil: only vegan

## Eis mit Stil: only vegan

Von Neuer Umschau Buchverlag  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #140457 in BcherMarke: Umschau BuchverlagVerffentlicht am: 2014-04-23Abmessungen: 9.09 x .59b x 8.15l, Einband: Taschenbuch144 Seiten | File size: 77.Mb

**Von Neuer Umschau Buchverlag : Eis mit Stil: only vegan** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Eis mit Stil: only vegan:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr alle, die keine Hhnermenstruation und kein Drsensekret eines Paarhufers im Eis wollen...;)Von OliDas Buch habe ich im Bett am Abend einfach so gelesen. Es liest sich schon so gut, dass man nur Hunger auf Eis hat.Wer tierfrei isst, hat sowieso die verschiedenen Veganversandshops an der Hand, liefert auch noch Xanthan und Lecithin. Der Rest bekommt man im Reformladen oder bei Onlineshops fr vegane Artikel.Schokolade kaufe ich natrlich nur bei Zotter, nichts anderes kommt mir in das Eis.Das Ergebnis:Wer sich !genau! an die Mengenangaben hlt, der bekommt genau das aus der Eismaschine, was auch auf den Bilder zu sehen ist.Messlffel und eine genaue Waage sind ein Muss, Messbecher mit Milliliterangabe ebenfalls.Die texturrelevanten Zutaten kommen nur in geringen Mengen in die Masse und deshalb ist da Genauigkeit gefragt.Das Ergebnis ist aber nur erstklassig.Dass Sonja Dnzer uns die Geheimnisse kundtut, ist fr mich wunderschn aber auch etwas unerklrlich. Gibt sie doch die Geheimnisse preis, mit Hilfe derer sie ihr Eis auch vertreibt. Wie viel Schwei, rger etc. musste da wohl in der Rezeptentwicklung gewesen sein, dass die Eissorte so gut werden knnen. Eine grozige Geste, anders ist das fr mich nicht zu erklren.Ergnzung:Ich mache das Eis mit der Kenwood Cooking Chef, damit kann das Rahm, Zucker, Agavensirup, Strke, Sojamilchpulver Gemisch in

einem erwärmt und vor allem dabei ständig volle Kanne gerührt werden. Nichts bröckelt, alles wird glatt und dicklich. Dann wird gerührt mit der Wizzardmischung bis alles nicht mehr heiß ist. Dann gekühlt, nochmals aufgeschlagen und dann ab in die Eismaschine. Dort lasse ich diese wirklich zuerst vorkühlen, habe eine Lusso, also etwas "kräftigeres". Vorgekühlt wird das Eis in der Nullgradzone meines Liebherkkühlschranks. Die absolut kurzlebigsten (werden von Gästen "gefressen") Sorten sind Karamel gesalzen Himbeere Chocolate Chip (Schokiglace) Coffee Crunch (Mokkaeis mit Krokant) Ich habe zwischenzeitlich auch mal wieder ein Ei Paarhufersensekret Eis gemacht, schon nach klassischer Art und Weise. Es wird auch wunderbar cremig, aber das Tierfett bildet auf der Zunge einen eigenartigen Belag, den man zwar gewohnt ist, da ja Eis immer so zubereitet ist, aber beim Unterschied zum tierfreien Eis eben das Nachsehen hat. Noch ein Nachtrag: Ich friere und lagere das Eis in einem Campigkkühlschrank, den ich dazu auf ca. -12°C regle, dadurch bleibt das Eis auch nach Wochen cremig ohne zu kristallisieren und kann direkt aus der Kühlbox cremig gegessen werden. Auch ist mir mal ein Eis aufgetaut, habe es vergessen zu verräumen. Durch die Eifreiheit lie es sich problemlos nochmals in der Eismaschine einfrieren, ohne Qualitätseinbuße oder Angst vor einer Lebensmittelvergiftung zu haben. OLI0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich mal gelungenes Eis Von Nicole Ich muss zugeben, bisher war selbstgemachte Eiscreme bei mir grundstzlich ungenießbar. Hiermit bekomme aber auch ich gute Eiscreme hin :D Die Rezepte sind durchaus komplex und erfordern einige spezielle Zutaten, die man aber als experimentierfreudiger Veganer sicher schon teilweise Zuhause hat. Manche sind unerlässlich (Lezitin, Xanthan, Quarkmehl...) andere kann man hingegen auch weglassen (Sojamilchpulver). Allerdings braucht man für ein cremiges Ergebnis natürlich auch eine Eismaschine. Die Sorten, die ich bisher getestet habe, wurden durchweg sehr lecker. Allerdings hat es die Autorin nicht so mit dem Berechnen der Kalorien, so hat ihre "leichte" Variante mit Seidentofu quasi genau gleichviel Kalorien wie die normale Variante... Die Auswahl an Rezepten ist sehr gelungen, vielfältig und für jeden Geschmack etwas dabei, auch wird mit verschiedenen Basen gearbeitet. 20 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker!!! Von Hafenhase Das Buch ist der Hammer! Endlich alle meine Eistrüme aus der Kindheit als vegane Alternative! Auf den ersten Blick braucht man diverse ungewöhnliche Zutaten. Die sind aber alle gutberhältlich: - statt Maranta-Tapiokastärke verwende ich Pfeilwurzmehl: Reformhaus oder Bioladen- Sojamilchpulver: Internet oder veganer Supermarkt- Sojalezithin: Als Nahrungsergänzung im Reformhaus. Meist Granulat, ich pulverisiere das in der Küchenmaschine (Gewürzmühle)- Xanthan: Kann man in der Apotheke bestellen. Vorsicht: Das in Lebensmittelqualität kaufen. Es gibt auch welches für Kosmetika. Kein Angst, klingt zwar nach Turbochemie, ist aber ein natürlich vorkommender Stoff. Die Rezepte sind oberlecker und sehr gut beschrieben. Der Sommer kann kommen!

Kurzbeschreibung Na klar gibt es an jeder Ecke Eisdiele und die Tüte voller Leckereien. Oder aus der Kühltheke den Klassiker am Stiel. Aber Eis kann man auch selber machen, und das auch noch in veganer Qualität. Ist auch gar nicht schwer, wenn man weiß, wie es funktioniert. Und dabei hilft der Blick ins Buch, hier bekommen Sie jede Menge kreative und innovative Rezepte für Ihr persönliches "Eis mit Stil". Only vegan, voller Geschmack und natürlich für alle ein eiskaltes Vergnügen. Mit den besten Rezepten, den besten Adressen und den coolsten Fotos!