

(Free read ebook) Vegan backen fr alle: ber 70 se herzhaftete Rezeptideen

Vegan backen fr alle: ber 70 se herzhaftete Rezeptideen

Von Bjrn Moschinski

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #179781 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-21Einband: Gebundene Ausgabe176 Seiten | File size: 32.Mb

Von Bjrn Moschinski : Vegan backen fr alle: ber 70 se herzhaftete Rezeptideen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan backen fr alle: ber 70 se herzhaftete Rezeptideen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen27 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bilderbuch voller FehlerVon kaulbarschAufmachung: 5 Sterne + Inhalt: 0 Sterne = 1 SternDie Aufmachung ist gut und entspricht dem Preis. Inhaltlich kann ich mich im brigen voll und ganz der Bewertung von Franka anschlieen: Zu wenige Tipps, unprzise Angabe "Mehl" etc.Als grobe Verbraucherirrefhrung ist jedoch die Kennzeichnung "sojafrei" und "glutenfrei" zu werten. Ein Beispiel: "Stollenkonfekt" mit 500 g Dinkelmehl als glutenfrei zu deklarieren ist mehr als grenzwertig. Haben Autor und Verlag jemals in Betracht gezogen, was passiert wenn jemand ohne genaue Kenntnis im guten Glauben deswegen einem anderen Menschen mit echter Glutenunvertrglichkeit nach diesem Rezept das Gebck zubereitet. Oder ein flschlich bzw. missverstndlich als sojafrei deklariertes Rezept einem Soja-Allergiker? Oder ist es einfach nur schlampig gemacht?Es ist leider nicht das einzige Rezept. Als Milchalternative wird manchmal Hafermilch genannt und zugleich das Lebel "glutenfrei" vergeben: Sorry, aber Hafer ist nicht glutenfrei, also auch

Hafermilch nicht. Der Verlag wirbt ausdrücklich mit den glutenfreien und sojafreien Rezepten (erster Punkt in der Auflistung auf der Buchrückseite) und dann so viele Fehler ... unfassbar! Bei Rezepten mit gekauften Teigen wird teilweise auch der Hinweis "glutenfrei" gegeben, obwohl diese Fertigteige in der Regel immer aus glutenhaltigen Mehl sind (besonders viel Gluten verleiht diesen Teigen schließlich erst die hohe Elastizität). Für meine Geschmack sind es mit einem Viertel aller Rezepte auch zu viele Rezepte mit Fertigteigen, zumal man bei den gekauften fast nie sicher sein kann ob diese tatsächlich vegan sind. Weil darauf aber nicht hingewiesen wird, obwohl es ja nun ein Buch zum veganen Backen sein soll, ist ein weiterer gravierender Mangel. Wenn man bei Rezepten als Zutat "2 Ei-Ersatz: 2 EL No-Egg oder Sojamehl und 4-5 EL Wasser" (Kokos-Mohn-Makronenberge) oder "vegane Sahne" angibt, könnte man einwenden: Okay, um das sojafrei zu backen, muss ich natürlich auch eine explizit sojafreie Zutat kaufen, man denkt ja mit. Aber nach der Methode kann man fast alle Backrezepte sojafrei gestalten. Und dafür brauche ich dann auch kein Backbuch und schon gar nicht so eins wie dieses. Geht heute zurück, schade. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. vegan backen für alle das Backbuch für Ses und Herzhaftes Von Nicole Schauerte Nach dem obligatorischen Gru- und Vorwort, geht es backtechnisch gesehen gleich zur Sache. Neben einem kurzen Exkurs zum Küchenwissen werden vegane Grundteig-Rezepte, wie Mrbe-, Hefe- und Rührteig vorgestellt, welche man immer wieder benötigt. Ob für die Sonntagstafel das Schokobiskuit mit Tiramisucreme, für Halloween den Krübis-Pie oder die Macadamia-Vanille-Sterne für die Weihnachtsbäckerei Björn Moschinski stellt ses oder herzhaftes Backwerk für jeden (feierlichen) Anlass vor. Schön sind auch die ofenfrischen Geschenkideen oder schnellen Backrezepte, wenn unverhofft Besuch vor der Tür steht. Auch das Brot hat eine eigene Rezeptkategorie erhalten. Die tollen Fotos runden das Ganze ab und machen Lust aufs Ausprobieren. Mein Fazit Ganz toll fand ich den Ansatz vegan zu backen - frei von Gluten, Soja, Zucker und Weizenmehl. Doch leider wurde das nicht ganz so optimal umgesetzt. Erstens bietet das Buch nicht so viele Rezepte für Allergiker an, wie erhofft. Und zweitens berät es Björn Moschinski den Lesern, ob sie beispielsweise Wasser oder Sojadrink für ein Rezept verwenden wollen. Wenn man sojafreie Rezepte anstrebt, dann braucht man meiner Meinung nach keine alternative Zutat sondern nimmt einfach Wasser. Die Liste am Ende des Buches auf der steht, welches Rezept glutenfrei, zucker- oder sojafrei ist, ist zuerst hilfreich und sollte daher unbedingt von Allergikern beachtet werden. Und dennoch ist Vorsicht geboten, denn das Stollenkonfekt-Rezept wird als glutenfrei deklariert, obwohl 500g Dinkelmehl verwendet wird. Dinkel und Hafer gehören jedoch zu den Zliakie-aktiven Getreiden und sind daher nicht unbedenklich für Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit empfehlenswert. Ich hätte mir hier etwas mehr Achtsamkeit und Genauigkeit bei der Rezeptauswahl bzw. der Deklaration der Zutaten gewünscht. Nichtsdestotrotz gefallen mir die Rezeptideen. Besonders die herzhaften Variationen - wie zum Beispiel der Flammkuchen mit Sauerkraut, Paprika Ruchertofu haben es mir angetan. Ich werde noch Vieles ausprobieren. Anlässe gibt es ja genug um vegane Köstlichkeiten zu backen. 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unmotiviert, schlampig, uninspiriert und ohne Kreativität Von internetimperator Buch war ein Geschenk. Dieses Buch ist voller Fehler und Ungenauigkeiten. Das Buch wirkt, als hätte man es an drei Nachmittagen auf die Schnelle zusammenschustert. Ohne Leidenschaft und Herzblut. Hier versucht man offensichtlich am Trend "vegan" Kapital zu schlagen. Für alle, die das Buch auch zum Backen nutzen möchten, und nicht nur Freunde damit beeindruckten möchten: Finger weg! Aber es gibt viele Fotos des Autors... Was soll das? Hilt Herr Moschinski sich für einen Rockstar??? Vielleicht kann ich das Buch nutzen, um ein wackliges Tischbein auszugleichen. Aber fürs Bücherregal reicht das nicht...

Kurzbeschreibung Lecker vegan! Backideen für jeden Anlass. Noch nie war vegan backen so einfach und lecker! Björn Moschinski, der bekannteste vegane Koch der Szene, zeigt in über 70 herzhaften und sensiblen Backrezepten, dass der vermeintliche Verzicht so lecker und vielfältig ist und begeistert damit auch alle, die zeitweilig eine Ernährungsalternative suchen. Zudem gibt es viele Tipps und Wissenswerte über Ersatzprodukte sowie ein großes Spezial "Schnelle Backideen für unerwartete Gäste"! über den Autor und weitere Mitwirkende Björn Moschinski ist mit 14 Vegetarier geworden, ein Jahr später Veganer. Auf Demos hat er dann schnell gemerkt, dass niemand glauben wollte, wie schmackhaft veganes Essen ist. Also begann er für andere zu kochen. 2001 gründete er sein eigenes Unternehmen, Herbivore Catering, ab 2005 folgten Praktika in der regulären -la-carte-Gastronomie. Im Münchner Zerwerk wurde er 2007 schon nach kurzer Zeit Souschef, 2008 schließlich Chefkoch im veganen Restaurant "La Mano Verde" in Berlin. 2011 konnte Björn Moschinski ein lange gestecktes Ziel verwirklichen und eröffnete mit dem "Kopps" sein erstes eigenes Restaurant. Nachdem er diesem den benötigten Anstoß gab, reichte er es weiter und eröffnete 2013 sein neues Lokal "Mio Matto" in Berlin-Friedrichshagen. Moschinski wird als kompetenter, sympathischer Gesprächspartner in Print-, Online- und TV-Medien geschätzt. Im Südwest Verlag sind bereits seine drei erfolgreichen Bücher "Vegan kochen für alle", "hier jetzt vegan" und "Vegan backen für alle" erschienen.