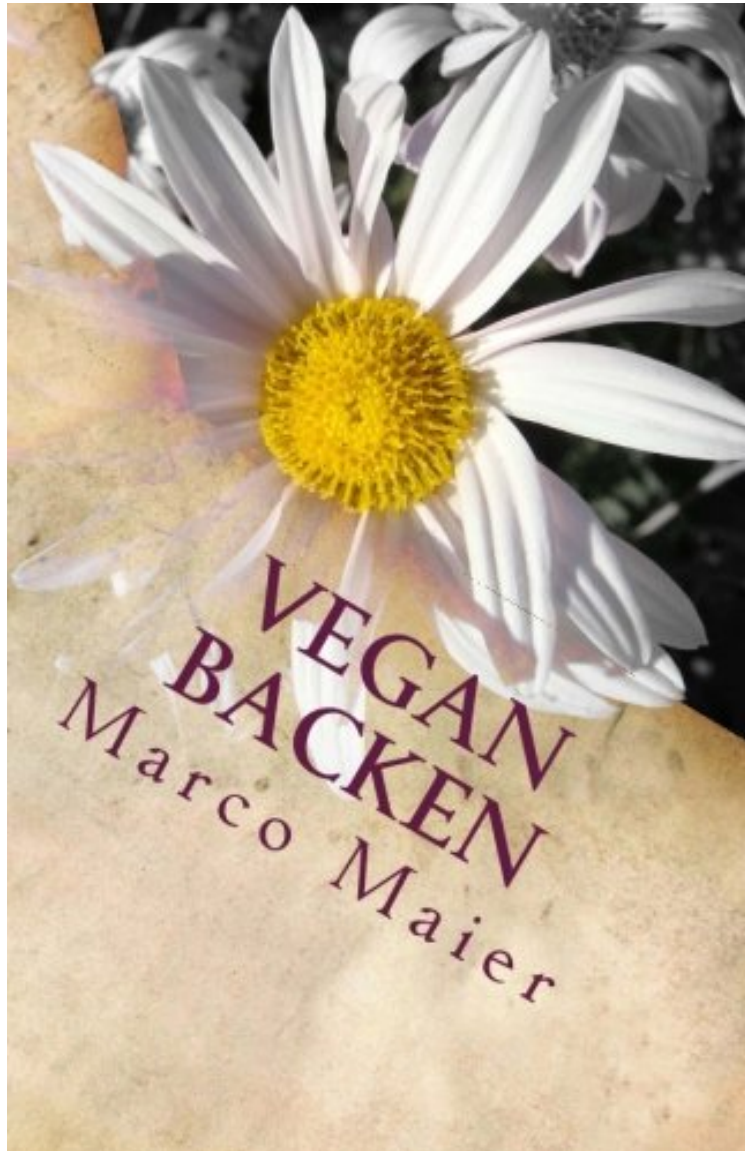


(Free read ebook) Vegan backen: Leckere Kuchen-, Torten- und Keksrezepte zum selber backen

## Vegan backen: Leckere Kuchen-, Torten- und Keksrezepte zum selber backen

Von Marco Maier

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #578978 in BcherVerffentlicht am: 2013-02-09Abmessungen: 7.81 x .16b x 5.06l, Einband: Taschenbuch62 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Marco Maier : Vegan backen: Leckere Kuchen-, Torten- und Keksrezepte zum selber backen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan backen: Leckere Kuchen-, Torten- und Keksrezepte zum selber backen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Weil ich

es muss... Von -Kunde... gebe ich hier einen Stern. Ich habe bisher zwei Rezepte aus dem Buch ausprobiert. Dass sie einfach, mit wenigen Zutaten daherkommen, empfinde ich nicht als Nach- sondern als Vorteil, da die verwendeten Inhaltsstoffe in jedem Supermarkt zu bekommen sind und auch einfach sehr gut schmecken kann. Dass der Autor laut der Beschreibung Bcker ist, hat mich zusätzlich zum Kauf animiert, denn welcher traditionelle Bcker macht sich schon die Mühe auf vegan umzusatteln? Da muss der ja nicht viel mehr Ahnung haben als die ganzen (berwiegend wirklich groartigen) veganen Hobbybcker, die ihre Rezepte selber machen... dachte ich mir. Die zwei Rezepte, die ich ausprobiert habe, waren erstens: der Apfelkuchen. Der Mrbteig war nicht mrbe genug, eher leicht gummiartig, was leicht passiert, wenn die Zutaten unausgewogen sind, v.a. wenn Fett im Teig fehlt. Die Füllung ist ziemlich stark durchgesabbert und der Geschmack war bestenfalls durchschnittlich (Schulnote drei). Als zweites habe ich den Kirschreiskuchen ausprobiert. Ein Kuchen mit Reis ohne Zugabe von Zucker (Seber den verwendeten Fruchtsaft)! Das wollte ich unbedingt ausprobieren. Die Mengen stimmen hinten und vorne nicht. Es ist viel zu wenig Flüssigkeit im Teig. Wenn ich ihn nach Angabe gebacken hätte, hätte der Teig nur aus leicht befeuchteten anderen, nicht zusammenhaltenden Zutaten bestanden. Und dann die Kochzeit. Erst 80 min und dann nochmal ich weiß nicht mehr wie viel. In einem Teig ohne Flüssigkeit. Ich habe 200 ml mehr Flüssigkeit zugegeben und die Backzeit bei 200 Grad auf 45 min festgesetzt. Das hat geklappt. Der Geschmack ist (und ich habe, weil mir nach dem Kosten des Teigs klar war, dass das so nichts werden würde noch 50 g Reissirup hinzugefügt) nach all den vorgenommenen absolut notwendigen Verbesserungen... ok. Der Mohn ist leider viel zu dominant, weil die Menge einfach viel zu groß ist und daran gedacht, den Mohn zu verringern, habe ich nicht auch noch. Man kann den Kuchen jetzt essen - muss man aber nicht (werden wir aber, weil wir Lebensmittel nicht wegwerfen). Wenn ein Rezept nur unschmackhaft gewesen wäre, ok, aber so ein handwerklicher Fehlgriff sollte gerade einem Bcker nicht passieren. Ich frage mich tatsächlich, was die Rezensenten, die bescheinigen, dass alle Rezepte ganz wunderbar sind, bei diesen Rezepten wohl anders gemacht haben... Ich werde bestimmt nochmal ein paar Rezepte, die mich interessieren und mir mengenmäßig sinnig erscheinen ausprobieren und ggf. dann natürlich hier meinen Text anpassen. Nur noch zu mir, weil das hier dazu gehört: ich backe oft, gerne und gut und entwickle auch mal mein eigenes veganes (auch Kuchen-) Rezept. Meine Aussage ist also vor dem Hintergrund ausgeprägter Backerfahrung zu sehen. 14 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Große Fülle an Rezepten Von shue\_de Das Buch enthält etliche Rezepte, sodass es mir schier unmöglich erscheint, sie alle nachzubacken. Kuchen, Torten, Muffins, Kekse... alles dabei. Dieses Buch beweist einmal mehr, dass für leckeren Kuchen und Gebäck weder Eier noch Butter und Milch notwendig sind. Der Autor ist gelernter Bcker und gibt Extra-Tipps bei vielen Rezepten und den kurze allgemeine Backtipps zu Beginn des Buchs. 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das beste vegane Backbuch, das ich besitze Von J. Rohm Ich würde dieses Buch wirklich jedem empfehlen, da es super tolle Rezepte hat, die auch alle genau so funktionieren wie es in der Backanleitung steht. Einziges Manko sind die fehlenden Bilder, aber die kann man ja nachträglich von seinen eigenen Werken erstellen! Daumen hoch für dieses Buch!

**Kurzbeschreibung** Immer mehr Menschen verzichten aus den verschiedensten Gründen auf tierische Nahrungsmittel. So steigt neben den Vegetarierinnen und Vegetariern (welche zwar kein Fleisch und keinen Fisch, dafür aber oftmals auch Eier und Milchprodukte essen) auch die Zahl der Veganerinnen und Veganer ständig an. Doch Kuchen-, Torten- und Keksrezepte ohne Eier oder Milch zu finden gleicht dennoch einem großen Suchspiel. Aus diesem Grunde habe ich hier eine kleine Übersicht aus den verschiedenen Bereichen der hauslichen Backkunst zusammengestellt, um so auch die vegane Küche um eine Sammlung von leckeren, abwechslungsreichen und nahrhaften Backwaren zu bereichern. Dazu habe ich noch einige Muffinrezepte gesteckt, welche auch nach persönlichem Geschmack angepasst, bzw. verändert werden können. Das gilt natürlich auch für die anderen Rezepte, welche auch durch andere Früchte interessante Variationen ergeben. Einige Rezepte sind auch frei von Gluten und können von Allergikern bedenkenlos gegessen werden. Diese Rezepte habe ich entsprechend gekennzeichnet.