

[Download] Vegan backen mit len: vollwertig, ohne Soja genieen (vollwert)

Vegan backen mit len: vollwertig, ohne Soja genieen (vollwert)

Von Kristina Unterweger

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #380776 in BcherVerffentlicht am: 2015-04-30Abmessungen: 7.83 x .51b x 6.57l, Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 39.Mb

Von Kristina Unterweger : Vegan backen mit len: vollwertig, ohne Soja genieen (vollwert) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan backen mit len: vollwertig, ohne Soja genieen (vollwert):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes Vollkorn BackbuchVon NicoleIch backe allgemein sehr viel, inzwischen ausschlielich mit Vollkorn und die Rezepte in diesem Backbuch gefallen mir wirklich gut, ich habe bis jetzt schon einiges nachgebacken, alles war gut gelungen, manches sogar extrem gut. Es wird sehr viel mit Obst und Nssen gebacken, was genau meinen Geschmack trifft. Von Muffins ber trockene Kuchen bis hin zu Torten und Brot ist alles dabei. Natrlich beinhaltet so ein kleines Bchlein nicht sehr viele Rezepte, aber die Auswahl ist wirklich abwechslungsreich.Gebacken wird vor allem mit Weizen- Dinkelmehl, man braucht kein Sammelsurium an besonderen/teuren Zutaten. Gest wird vorwiegend mit Vollrohrzucker und Ahornsirup.19 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Backen ohne MargarineVon hannah p.Es gibt ja wirklich einige Backbcher, die sich gesund nennen, damit aber wenig zu tun haben. Nur weil ein paar Erdbeeren oben drauf sind, bedeutet fr mich noch lange nicht, dass es gesund ist. Dieses Buch hat

mich daher wirklich positiv überrascht, weil es einige gesunde Aspekte bei den Rezepten berücksichtigt: 1. Margarine wird konsequent durch Öl ersetzt. 2. Zutaten (wie z.B. Kokosmilch, Cashewmilch, Apfelmus...) kann selbst gemacht werden. 3. Es werden Vollkornmehle verwendet. 4. Zucker wird fast immer ersetzt (Vollrohrzucker, Agavendicksaft, Ahornsirup, Birkenzucker) Die Rezepte sind lecker, die Backwaren luftig und saftig und man findet Plätzchen, Kleingebäck, Muffins, Cupcakes, Torten, Tartelettes, Kuchen und Brote. Für mich ein ganz tolles Buch, wenn man wirklich gesund backen will. 5 Sterne verdient! 0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kompliziert Von B.Cherry Dafür benötigt man in meinen Augen zu viele ("Reformhaus-") Zutaten und viel zu viel Zeit. Mir ist es in jeder Hinsicht zu kompliziert. Konnte mich nicht aufraffen nur ein einziges Rezept zu testen.

Produktbeschreibung 2015 Vegan backen mit Öl, Das Backbuch für einfache und gesunde Köstlichkeiten aus dem Ofen, Deutsch zahlr. Ill. kart. 20 cm Berlin 64 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Backen]

Kurzbeschreibung Das Backbuch für einfache und gesunde Köstlichkeiten aus dem Ofen! Ein neuer Ansatz findet Einzug in die Backstube: Vegan backen mit Öl bedeutet Genuss ohne Verzicht und schlechtem Gewissen. In raffinierten Rezepten wird völlig auf die Verwendung von gehärteten Fetten verzichtet. So entstehen außergewöhnliche Backwaren, die dennoch leicht gelingen.