

(Free read ebook) Vegan Wondercakes: Zuckerse Backideen und feinste Tortenkunst

# Vegan Wondercakes: Zuckerse Backideen und feinste Tortenkunst

Von Kim Wonderland

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #415694 in BcherVerffentlicht am: 2010-12-03Abmessungen: 5.79 x .59b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe100 Seiten | File size: 44.Mb

**Von Kim Wonderland : Vegan Wondercakes: Zuckerse Backideen und feinste Tortenkunst** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan Wondercakes: Zuckerse Backideen und feinste Tortenkunst:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen22 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. DAS BUCH IST EIN FLOP-DIE REZEPTE EINE KATASTROPHEVon PanTauIch habe schon mehrmals ihre Kuchen in ihrem Caf gegessen und wurde nie enttuscht. Dieses Buch haben wir schon mehrfach benutzt und viele Rezepte getestet.Ich bin leidenschaftlicher Koch und mein Partner kommt aus einer Konditorenfamilie, Know How ist vorhanden!Hlt man sich strikt an die Vorgaben erhlt man eine ssse nahezu ungeniebbare Speise, mein Tipp mindestens 30% Ssse weglassen.Mengenangaben stimmen teils behaupt nicht, Bsp. zur Herstellung von Marzipanmasse wird viel mehr Rosenwasser bentigt als angegeben. Und so zieht sich das halt durch das ganze Buch.Auch zur Teigherstellung sind die Mengenangaben nicht nachvollziehbar. Ich vermute schon dass die Rezepte aus amerikanischen Vorlagen stammen und deren Mengenangaben falsch umgerchnet wurden, anders kann ich mir das nicht erklren.Die Ideen sind toll, keine Frage, die Rezepte sind ungenau, leider und auch kurios.Z.B. fr die Herstellung eines weissen Fondonts wird die Beigabe von Zuckerrbenkraut empfohlen.Welche Farbe hat Zuckerrbenkraut? Fast schwarz und wie sind dann das Fondont aus? Braun :) Hier sollte sie mal alle Rezepte bearbeiten, evtl. auch mal selbst anwenden um festzustellen, dass die Dosierungen und Mengen oft daneben liegen. Die unglaubliche hohe Zahl an schlechten Bewertungen zeigt das erfahrene vegane Hobbykche und -bcker keine guten Resultate erzielen.Ich habe noch ein anderes veganes Backbuch von GU, hier habe ich schon drei Rezepte probiert und muss sagen alles tipp topp.Liebe Kim schau mal ins GU Buch Vegan backen: Mit Liebe, aber ohne Ei (GU Kchenratgeber Relaunch ab 2013), deren Angaben sind genau, die Resultate klasse.Optik ist nicht alles, Kuchen sollten so toll schmecken wie sie aussehen.1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. OkVon M.Ich hab mir dieses Buch vor fast 6 Jahren bestellt und einiges daraus gebacken.Bis auf eine Ausnahme war alles immer sehr lecker und gut gelungen.Gerade das Frosting fr Cupcakes auf Schlagsahnebasis finde ich viel besser als die auf Margarine und Zuckerbasis wie es sonst meistens der Fall ist.Gut gefallen haben mir auch die Ideen und Anleitungen wie man schne

Torten macht usw. Mittlerweile hat sich am veganen Buchmarkt aber viel getan. Ich weiß nicht ob ich es noch mal bestellen würde, zumal Kim ja mittlerweile ihr latent rassistisches Gesicht gezeigt hat. Solche Menschen unterstütze ich nur ungern. 25 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das war leider ein Schuss in den Ofen.. Von Cakezilla Ich habe das Buch jetzt schon seit längerem und habe auch schon einiges daraus probiert, allerdings nie so, wie es tatsächlich im Rezept stand. Der Schokokuchen ist mir ganz wunderbar gelungen konsistenzmig war er wirklich prima - nur eben viel zu süß. Auch nach halbiertes Zuckermenge war er immernoch deutlich süßer als alles, was ich je selbst kreiert habe. Auch Cremes und Füllungen waren ekelhaft geworden, wenn ich nicht die Zuckermenge drastisch gekürzt hätte. Vielleicht ist Kim mit amerikanischen Süßigkeiten aufgewachsen? Es stört mich hier keineswegs dass Kim sich so unglaublich auf bestimmte Produkte versteift, das hilft mir nur selbst kreativ zu werden, wenn ich etwas nachbacken will. Und das kann ich, weil ich schon viele Jahre vegan lebe backe - viele andere Käufer sind erst noch Neulinge im Veganland hatten sicher einige Probleme (v.a. in der Sojafreiheit. Kim nannte ja in ihrem Buch ganz wunderbar viele Alternativen.. Nicht.) Wer außerdem versucht den Bio Gedanken einzubringen, sollte auch nicht vor Schlagsahne Halt machen. Die liebe Natumi Schlagsahne hätte man wenigstens erwähnen können. Auch das Ei-Ersatz Rezept lässt mich etwas schmunzeln. Es würde mich doch interessieren ob irgendwer schon einmal mehr als 2 "Eier" damit ersetzt hat? Auch habe ich nirgends im Buch eine genaue Wassermenge gefunden, um den gekauften Eiersatz aufzuschlagen. Auch wenn Kim hierzu schon Stellung bezogen hat - ich habe trotzdem nichts gefunden. Die Aufmachung des Buchs ist schon liebevoll gestaltet, allerdings gefällt sie mir einfach von Grund auf nicht. Ich mag diese amateurartigen selbst gemalten Zettelchen einfach nicht. Die Bilder sind von schlechter Qualität. Ich verstehe auch nicht, weshalb man ein Bild von sich selbst ins Buch einbringen muss..? Das Vanilleschotenproblem, als auch die vielen Ersatzprodukte wurden schon angesprochen. Natürlich finden wir es alle beherzigt, wenn Kim 1kg Frischkäse verwendet. Das ist keine Menge Geld. Allerdings steht ja auch nicht auf dem Cover, dass es "extra billig" oder "für jedermann" gemacht ist. Diese "Kuchen" und "Torten" sind eben für besondere Anlässe. (Auch wenn ich mir nicht vorstellen kann, dass es tatsächlich lecker ist derart viel Fett in einem Ksekuchen zu vereinen..) Was mich außerdem noch etwas störte, sind diese kitschigen Texte, die zu den einzelnen Rezepten geschrieben wurden. (Vor allem der zum Ksekuchen. Omisksekuchen ist toll - ich hatte nicht solch einen Omi aber habe den Duft schon in der Nase.. aaahja.) Es ist ja immer schon etwas zu den Rezepten zu lesen, aber auf mich wirkt das etwa so, als hätte man am letzten Abend noch schnell beschlossen etwas hinzuzuschreiben naja.. hat sich dann pro Rezept ca. 5 Minuten genommen. Zu selbst kreierten Rezepten muss man doch mehr zu sagen haben, oder nicht? Den Preis finde ich für die paar Rezepte und die schlichte Aufmachung auch etwas übertrieben. An und für sich geht es ja noch - es hätte schlimmer sein können - wenn man es allerdings mit anderen veganen Backbüchern (Moskowitz) vergleicht, bekommt man hier sehr wenig für sein Geld. Alles in Allem war dieses Buch ein ziemlicher Fehlkauf. Ich hatte mich unglaublich darauf gefreut wollte auch sehr gerne das Café besuchen, allerdings ist es mir nun völlig vergangen. Nicht nur, weil das Buch an sich meiner Meinung nach schlecht ist, sondern auch aufgrund der seltsamen Bewertungen vom 14. November (auffällig!) oder Ihrer Stellungnahme hier (unverschämte!) Ich habe es noch nie erlebt, dass jemand sich an Kunden wendet, um auf ihrer Meinung herumzuhacken. Wer da nicht darüber stehen kann, sollte eventuell etwas anderes machen, als Backbücher schreiben. Das ist mein allgemeiner Rat an Kim;

Produktbeschreibung Compassion has never tasted so delicious! Sie verzaubert alle: Veganer, Nicht-Veganer, Allergiker und Zuckerkunst-Liebhaber. Kim, die Gründerin von VeganWondercake-Catering, ist "Vegan Cake Artist" und für vegane Tortenkunst und extravagantes Backwerk bekannt. Sie kreierte den ersten veganen Baumkuchen, zauberte in Ihrer Backstube vegane Milchschnitten und erfindet vielleicht als nächstes den veganen Schokokuss... Für Ihre faszinierenden Tortenkreationen und fantastischen Cupcakes wollte eine Kundin sogar die geliebte Gromutter verkaufen - das möchten wir natürlich nicht! Daher findest Du in diesem Buch köstliche Cremefüllungen, feinste Cookie- und Kuchenrezepte, leckere Cupcakes und ausgefallene Tortenideen. Kim verrät so manches Geheimnis, führt Dich in die Welt der zuckersüßen Backideen und zeigt Dir Schritt für Schritt, wie eine mehrstufige Traumtorte entsteht. Das ist tierleidfreier Genuss in seiner schönsten Form! With Love. For the Animals. Kim Wonderland, geboren 1985, ist seit über 7 Jahren vegan und lebt in Dortmund. Die Tortendesignerin und Gründerin des Onlineshops "VeganWonderland" zaubert bei "VeganWondercake" ganz persönliche Tortenträume und andere feine vegane Köstlichkeiten.

Kurzbeschreibung Compassion has never tasted so delicious! Sie verzaubert alle: Veganer, Nicht-Veganer, Allergiker und Zuckerkunst-Liebhaber. Kim, die Gründerin von VeganWondercake-Catering, ist Vegan-Cake-Artist und für vegane Tortenkunst und extravagantes Backwerk bekannt. Sie kreierte den ersten veganen Baumkuchen, zauberte in Ihrer Backstube vegane Milchschnitten und erfindet vielleicht als nächstes den veganen Schokokuss... Für Ihre faszinierenden Tortenkreationen und fantastischen Cupcakes wollte eine Kundin sogar die geliebte Gromutter verkaufen - das möchten wir natürlich nicht! Daher findest Du in diesem Buch köstliche Cremefüllungen, feinste Cookie- und Kuchenrezepte, leckere Cupcakes und ausgefallene Tortenideen. Kim verrät so manches Geheimnis, führt Dich in die Welt der zuckersüßen Backideen und zeigt Dir Schritt für Schritt, wie eine mehrstufige Traumtorte entsteht. Das ist tierleidfreier Genuss in seiner schönsten Form! With Love. For the Animals. über den Autor und weitere

Mitwirkende Kim Wonderland, geboren 1985, ist seit über 7 Jahren vegan und lebt in Dortmund. Die Tortendesignerin und Gründerin des Onlineshops VeganWonderland zaubert bei VeganWondercake ganz persönliche Tortenträume und andere feine vegane Köstlichkeiten.