

Vegan X-mas - Vegane Plätzchen fr Winter Weihnachten

Von Stina Spiegelberg

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #34475 in BcherVerffentlicht am: 2015-09-16Abmessungen: 1.78 Pfund
Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 47.Mb

Von Stina Spiegelberg : Vegan X-mas - Vegane Plätzchen fr Winter Weihnachten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan X-mas - Vegane Plätzchen fr Winter Weihnachten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle berraschungVon Friedrich HahnEs ist einfach super von zuhause aus mit Freunden nach dem passenden Geschenk zu suchen.Einfacher geht es wirklich nicht mehr.14 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Muss fr jede Backfee oder jeden BackelfenVon vegansuche.deo macht Rezension schreiben einfach unheimlich viel Spa, mit leckeren selbst gebackenen Plätzchen, einer Tasse Tee, Kerzen und Adventsfeeling :-)Schon beim ersten aufschlagen des Buches wird klar, ein Buch das jede Backfee oder Backelfe besitzen muss.Das Hardcover Buch begeistert mit tollen ansprechenden Bildern zu jedem Backrezept.Vom Design ist dieses Buch einfach perfekt, durch und durch ist die Handschrift von Stina Spiegelberg zu erkennen und die Liebe die in jedes Seitenlayout gelegt wurde.Den Anfang macht eine kurze Beschreibung der Kchenfee mit einem bezaubernden sympathischen Foto von Stina Spiegelberg,

gefolgt von einer kurzen persönlichen Geschichte wie ihre Familie reagierte auf die neue Situation Vegan und Weihnachten :-). Die Blicke und Gedanken der Familie kennen bestimmt viele von euch, ebenso die Erfahrung, die strahlenden Augen der Familie und Freunde, wenn Sie in die liebevoll gebackenen Plätzchen beißen und ich kann definitiv garantieren, wer es noch nicht getestet hat mit den tollen Rezepten von Stina Spiegelberg kann man wirklich jeden von veganen Weihnachtsplätzchen überzeugen. Mit einer kurzen Warenkunde werden ein paar Tricks verraten zu glutenfreiem backen, backen ohne Ei oder Alternativen zu herkömmlichem Zucker. Anschließend dürfen wir eintauchen in die Welt der Gewürze und schon allein durch das Lesen hat man plötzlich den Duft von Weihnachten in der Nase. Bevor es mit den Rezepten losgeht gibt es noch ein paar Tipps zur perfekten Ausrüstung für jede Backfee, zum Aufbewahren und Verpacken und 10 tolle Tipps damit die Plätzchen zum Traumgebäck werden. Unterteilt ist das Buch in folgende Kategorien: * Die Klassiker (13 Rezepte) * Die Schokoladigen (8 Rezepte) * Die Fruchtigen (8 Rezepte) * Kuchen und Kleingebäck (7 Rezepte) * Pralinen und Konfekt (7 Rezepte) * Einmal um die Welt (8 Rezepte) Das tolle ist die meisten Zutaten hat man zur Weihnachtszeit sowieso im Vorratsschrank und kann sofort mit dem Backen starten. Mir persönlich ist sofort das Panettone-Rezept ins Auge gestochen und so machte ich mich ans Werk, besonders toll finde ich die praktischen Tipps mit denen die Rezepte versehen wurden, denn eine Panettone Springform besitzt mein Haushalt nicht, aber einen kleinen Topf natürlich schon, somit konnte ich loslegen. Die Rezepte sind alle Schritt für Schritt erklärt und machen das Backen zu einem wahren Freudenfest inklusive weihnachtliche Vorfreude, wenn es so herrlich in der Wohnung duftet, doch Weihnachten wird unsere Panettone nicht erleben, da sie bereits verschwunden ist :-). Dafür erleben momentan noch ein paar Marmorkipferl mit Tonka und ein paar Linzerplätzchen, welche als Terrassenplätzchen umgewandelt wurden. Seit Jahren backe ich bereits vegane Weihnachtsplätzchen, aber mit den Rezepten von Stina Spiegelberg sind es definitiv die besten Plätzchen geworden die ich je gebacken habe. Auch super empfehlenswert sind die leckeren Elisenlebkuchen von Ihrem Blog. Nun noch ein paar Beispiele was euch in diesem tollen Buch an Rezepten erwartet: Mokka-Spritzgebäck, Florentiner, Nougatnaschwerk, Schokotatzen, Punsch-Pies, Cranberry-Pinien-Taschen, Feigen-Zimt-Knöpfchen, Apfelbrot, Lebkuchen-Brownies, Quarkstollen, Orangen-Dattembunchen, Christmas Pudding, Kardamom-Schoko-Shortbread... Vorlagen zur Deko eurer hübschen Plätzchen gibts von Stina Spiegelberg natürlich noch mitgeliefert, dann kann die Weihnachtszeit kommen. Lasst euch die Plätzchen schmecken. 36 von 38 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Groartige Sammlung verschiedenster Rezepte. Von Mondhase. Nachdem ich von diesem Buch erfahren habe, musste ich es sofort vorbestellen und vor einigen Tagen brachte der Paketbote es dann auch endlich. Beim ersten Durchblättern fallen sofort die tollen Bilder auf, die wirklich Appetit aufs Nachbacken machen. Die Fotografie ist zwar schlicht, aber durchweg stimmungsvoll gehalten, als würde man tatsächlich auf einen weihnachtlichen Plätzchenteller o.ä. schauen. Ebenfalls positiv: Zu jedem Rezept ein Bild! Dann die Rezepte: Sowohl ungewöhnliche (z.B. Marmorkipferl mit Tonka), als auch klassische (z.B. Schokotatzen) bis hin zu internationalen Ideen (z.B. Christmas Pudding und veganer Bûche de Noël!) ist alles vertreten. Mit diesem Buch kommt man also gut durch die Weihnachtszeit und es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Bisher nachgebacken habe ich die Schoko-Cookies (mehrfach, weil einfach zu lecker und auch im Herbst bereits vertretbar) und das Kardamom-Schoko-Shortbread (mal etwas völlig neues und wirklich gut!). Bei beiden Rezepten ist zu sagen: Die Mengenangaben waren stimmig, es war kein "hier noch etwas Mehl" oder "da noch etwas Flüssigkeit" notwendig. Vom Schwierigkeitsgrad her würde ich sagen, dass von "sehr einfach" bis "für Fortgeschrittene" alles dabei ist. Kleiner Tipp: Tolles Geschenk für den Nikolaustag! :-)

Pressestimmen "Würde man mich auf dem Sterbebett nach meinem letzten Wunsch fragen, es wäre die Bûche de Noël, eine Biskuitrolle mit Schokomousse, Nougat und Karamellcreme!" (Daniela Groe für Kochen ohne Knochen #17 (04/2014)) "Knusper, knusper, Knuschen, wir sind ganz aus dem Huschen - von diesem edlen veganen Gebäck." (Gala vom 27.11.2014) "Für keines der Rezepte braucht man ungewöhnliche Zutaten, im Gegenteil: Sie alle sind erstaunlich bodenständig und klassisch, aber immer mit einer ordentlichen Prise Raffinesse gewürzt." (Stefanie Will für valentinas-kochbuch.de im November 2014) Kurzbeschreibung Trendthema veganes Backen Fundiert entwickelte Teige ohne vegane Ersatzprodukte Vegan liegt voll im Trend Top-Blog: Veganpassion Sobald die Tage kürzer und die Nächte länger werden sehnt sich das Herz nach Vanillekipferln, Lebkuchen und Co. Doch Teige ohne tierische Produkte müssen völlig anders aufgebaut und behandelt werden. Stina Spiegelberg, vegane Bloggerin, hat sich seit vielen Jahren komplett der veganen Patisserie verschrieben. Sie weiß genau was sie macht. Und so bekommen ihre veganen Kokosmakronen dieselbe Konsistenz wie ihre mit Eiweiß zubereiteten Verwandten, Stinas Heidesand ist genauso mürbe, wie wir ihn in Erinnerung hatten, und die winterlichen Spekulatius lassen einen vergessen, warum man je omnivor gebacken hat. Bei dem Autor und weiteren Mitwirkenden Stina Spiegelberg ist Bloggerin und Unternehmerin in Sachen veganes Backen. Mit ihrem Unternehmenskonzept ist sie von PETA mit dem Progress Award für Jungunternehmer ausgezeichnet worden, die UNESCO verlieh ihr einen Hauptpreis in der Kampagne "Ideen. Initiative. Zukunft". Weiter setzt sich Stina für die vegane Ausbildung zum Koch im Projekt "Vegucation" mit dem VEBU ein.