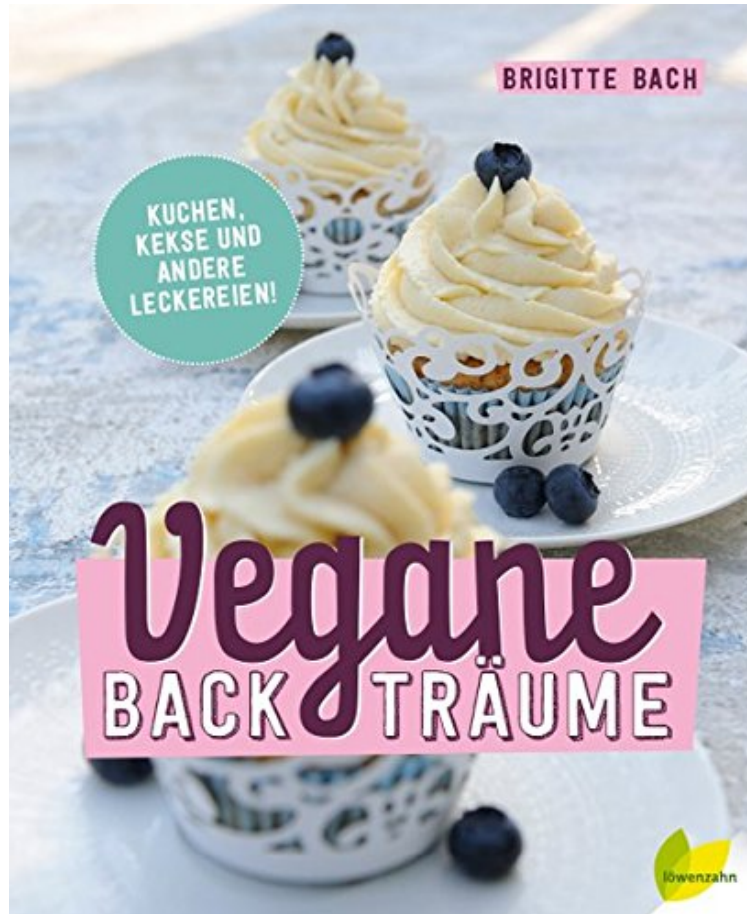


(Read and download) Vegane Backtrume: Kuchen, Kekse und andere Leckereien

Vegane Backtrume: Kuchen, Kekse und andere Leckereien

Von Brigitte Bach

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #180891 in BcherVerffentlicht am: 2014-01-08Abmessungen: 9.88 x .67b x 8.19l, Einband: Gebundene Ausgabe120 Seiten | File size: 15.Mb

Von Brigitte Bach : Vegane Backtrume: Kuchen, Kekse und andere Leckereien before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Backtrume: Kuchen, Kekse und andere Leckereien:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne RezepteVon N.M.Das Buch ist schn aufgemacht, und enthlt leckere Rezepte. Die meisten sind jedoch Muffins, Cupcakes oder Minigugelhupf.Leider ist dieses Buch fr mein Kindle Fire absolut ungeeignet, da viele Passagen nicht lesbar sind.0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegane BacktrumeVon HerzverbundenGekauft als Geschenk fr eine Veganerin.Sie hat schon einige Rezepte daraus gebacken und ist begeistert!Ich persnlich war etwas von der Auswahl der Rezepte enttuscht.Die Mehrheit der Rezepte wird man wahrscheinlich aufgrund des Aufwandes nicht backen.Dennoch sind es schne Ideen.17 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein tolles Geschenk an vegane Backbegeisterte - und an sich selbst!Von ChristianeDas Buch ist ein echter Augenschmaus. Es kommt im groen Hardcover-Format daher, toll gestaltet mit ansprechenden, inspirierenden, appetitmachenden

Fotos. Bei Koch- und Backbüchern sind uns tolle Fotos wichtig, ich bin ein Bilder-Mensch und nur mit einem geschriebenen Rezept könnte ich nichts anfangen. Das Cover zieren Heidelbeer-Cupcakes mit weißem Schoko-Mousse-Topping bei solchen Bildern bekomme ich wie ein Pawlowscher Hund sofort Lust etwas zu backen. Sowohl das Buch, als auch die einzelnen abgebildeten Back-Stücke haben einen hooooohen will-haben-Faktor. Das Buch beginnt mit einer kleinen veganen Backkunde, in der nicht nur Ersatzmöglichkeiten für nicht-vegane Produkte wie Butter, Eier (ausführlich und mit den verschiedenen Anwendungs-Eigenschaften der Ersatzprodukte), Frischkäse etc. beschrieben werden, sondern auch einige andere wichtige Basics zur Ausstattung und zur Arbeit in der Back-Küche. Am Ende des Buches können in einem Glossar die wichtigsten Begriffe nachgeschlagen und die ein oder anderen österreichischen Vokabeln gelernt werden. Die Autorin ist Österreicherin und die Rezepte haben an einigen Stellen einen für uns nicht-Österreicherinnen einen ganz besonderen Charme wenn von Schlagobers, Powidl, Marillen und ähnlichem die Rede ist. We like :-). Zwischen Anfang und Ende liegt die goldene Mitte und hier finden sich die begehrten Rezepte. Das Buch strafft alle Unkenrufer Lagen, die immer noch nicht glauben können, dass man ganz hervorragend vegan Backen kann mit Trübsachen, Cremes und allem drum und dran. Auf die schon auf dem Cover zu findenden Heidelbeer-Cupcakes freue ich mich schon sehr, aber auch die Powidltascherln, die Karmel-Schoko-Kirsch-Torte der Kirsch-Walnuss-Streuselkuchen oder die Nusskipferl warten schon darauf, von uns nachgebacken zu werden. Zu jedem Rezept gibt es ein wunderbares Foto und zu manchen noch kleine Geschichten oder Variationsmöglichkeiten. Haben wir erwähnt dass alles sehr ansprechend ist? ;-). Ein kleines Minus in der B-Note würden wir gerne erwähnen: Die Zutaten sind in manchen Rezepten ein bisschen umfangreich und obwohl wir oft, viel und gerne backen, haben wir für viele Rezepte einfach nicht alles im Haus. Das ist nicht weiter schlimm, wir ersetzen in solchen Fällen einfach dies durch das und nutzen das Rezept als Inspiration. Fazit Wir empfehlen das Buch herzlich allen die gerne vegan backen möchten und vielleicht keine ganz blutigen Anfänger mehr sind nicht weil die Rezepte unheimlich schwer sind, sondern eher weil es an manchen Stellen gut ist, eine Idee zu haben, wie man wo improvisieren könnte. Das Buch ist ein tolles Geschenk (auch an sich selbst), denn es ist einfach eine Freude darin zu blättern und voller Vorfreude darüber nachzudenken, was in der veganen Back-Küche alles möglich ist und wie man es bauen könnte. Wir geben 4,5 von 5 Sternen und stellen das Buch sehr gerne in unsere Koch- und Backbuch-Sammlung.

Kurzbeschreibung Veganes Backvergnügen 100% pflanzlich - 100% Genuss Backen ohne Ei und Butter? Ja, das funktioniert! Brigitte Bach präsentiert über 40 unwiderstehliche Lieblingsrezepte, die von Klassikern wie Apfelstrudel oder Nusskipferl über Newcomer wie Heidelbeer-Cupcakes oder Cassis-Brownies bis hin zu herzhaften Brötchen reichen. Die leidenschaftliche Bäckerin und erfolgreiche Foodbloggerin erprobt und verfeinert in ihrer Küche fast täglich neue und altbewährte Rezepte - mit viel Geschmack, aber ohne tierische Produkte. In ihrem Buch verrät sie, wie cremige Trübsachen, saftige Kuchen, flaumige Muffins, knusprige Kekse und feines Kleingebäck ganz einfach zu Hause gelingen. Lassen Sie sich von Brigitte Bachs Veganen Backtrübsachen verzaubern! rein pflanzlich und einfach köstlich verführerische Vielfalt mit beliebten Klassikern und neuen Eigenkreationen unkomplizierte Rezepte mit biologisch erzeugten und fair gehandelten Zutaten wertvolle Tipps und Tricks für den Einstieg ins vegane Backen praktische Extras: Warenkunde über die richtigen pflanzlichen Alternativen Verpackungstipps, Umrechnungstabelle für eckige und runde Backformen liebevoll gestaltet und wunderschön bebildert Glossar mit den wichtigsten Backbegriffen und Zutaten Beachten Sie: echte Backrezepte statt seriöser Rohkostspeisen! köstliche glutenfreie Variationen 40 vegane Rezeptideen: gut beschrieben, leicht nachzubacken und gelingsicher 120 geschmackvoll illustrierte Seiten in handlichem Format Mit diesem Buch möchte ich alle einladen, die kulinarisch seine Seite des Veganismus kennenzulernen und zu entdecken, wie vielfältig und lecker sie sein kann. Ich freue mich sehr, meine Erfahrungen teilen zu dürfen und wünsche allen Bäckerinnen und Bäckern eine spannende Reise in eine ganz besondere Backwelt.