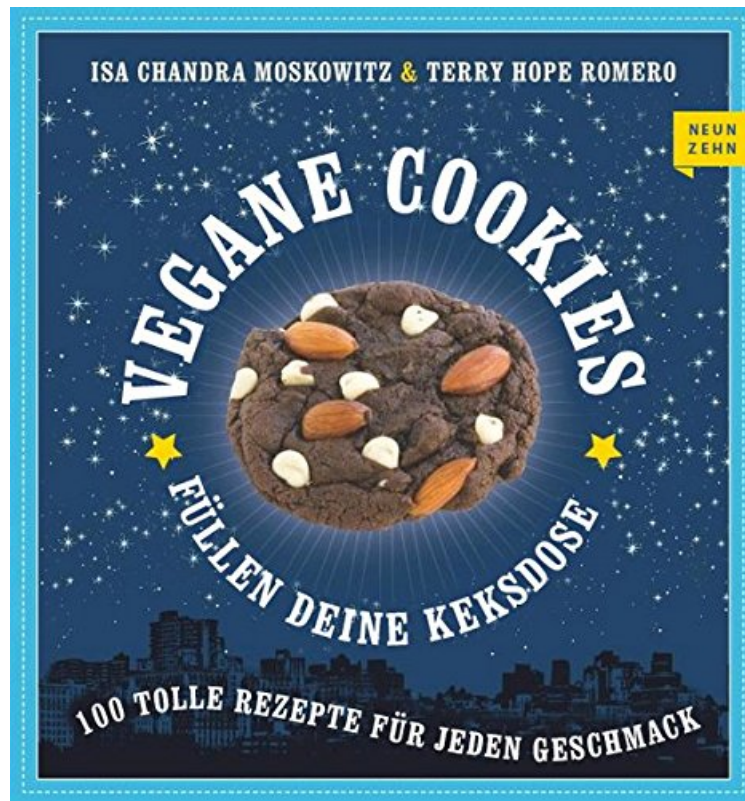


(Read now) Vegane Cookies flen deine Keksdose

## Vegane Cookies flen deine Keksdose

Von Isa Chandra Moskowitz, Terry Hope Romero  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #314301 in BcherMarke: Neun ZehnVerffentlicht am: 2013-12-09Abmessungen: 7.09 x .87b x 6.57l, Einband: Taschenbuch244 Seiten | File size: 53.Mb

**Von Isa Chandra Moskowitz, Terry Hope Romero : Vegane Cookies flen deine Keksdose** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Cookies flen deine Keksdose:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. UnerlsslichVon Oscars FrauchenUnentbehrlich fr jede Veganer Naschkatze. Tolle einfache aber auch ausgefallene neue Rezepte. Gehen schnell von der Hand! Wir backen jetzt fter13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wenn man im Frhling pltzlich Pltzen backtVon GrobiIch habe das Buch zwar erst seit einigen Tagen, aber nachdem ich jetzt tglich zwei Sorten Kekse gebacken habe im Frhling!!! Das gabs noch nie! - kann ich sagen: Dieses Rezeptbuch ist toll. Es ist schn aufgemacht, detailliert beschrieben, die Anleitungen klappen wunderbar und das Ergebnis ist sooooo lecker.Ein wenig Zeit muss man anfangs in die Besorgung einiger Basiszutaten stecken. Jedenfalls, wenn man nicht zu denen geht, die eine Flasche natrliches Vanillearoma, Suconade, Leinsaat, Melasse oder Maniokmehl im Schrank aufbewahren. Letzteres habe ich ebenso wie dunkles Kakaopulver - immer noch nicht auftreiben knnen. Allerdings lsst sich Maniokmehl durch schlichte Maisstrke ersetzen und das Pulver gibt es sicherlich irgendwo in den Unweiten des Internets; ist auch fr die meisten Rezepte nicht unbedingt erforderlich.Man sollte sich nicht von den teils drei Seiten langen Rezeptbeschreibungen abschrecken lassen es ist ein bisschen wie mit Spielanleitungen wirkt kompliziert, ist aber ganz leicht. Ein bisschen weniger Worte, dafr kurze und bersichtliche Anleitungen wren manchmal praktisch vor allem, wenn man whrend des Backens mal kurz auf's Rezept schielen will -

andererseits merkt man eben auch, dass sich hier jemand wirklich Gedanken gemacht hat und die Rezepte alle durchgebacken hat. Außerdem gibt es jeweils penibel aufgelistete Backtipps. Da gelingt auch einem Backidioten wie mir alles tadellos. Das Preis-Leistungsverhältnis ist meiner Ansicht nach grandios. 100 Rezepte für 12 Euro. Ausgesprochen angenehm ist außerdem, dass hier nicht auf teure und oft bedenkliche Ersatzmittel zurückgegriffen wird. Also kein fertiges Ei-Ersatzpulver sondern Stärke oder Leinsaat. Quasi kein Tofu (ich glaube in zwei, drei Rezepten steckt Seidentofu) und Sojamilch kann jederzeit durch andere Pflanzen- oder Mandelmilch ersetzt werden. Die Rezepte an sich sind vielfältig: von schlichten Hafer-Rosinen-Cookies bis hin zu ausgefallenen Chili-Schoko-Kekschen. Alle Zutaten werden übrigens mit Tassen abgemessen eine Küchenwaage erbrigt sich. Das war für mich erstmal ungewohnt, aber eigentlich ist auch das idiotensicher. Fazit: Ein ausgesprochen liebevoll aufgemachtes Back-Buch, das auf künstliche Zutaten verzichtet und bei dem soweit ich das bisher beurteilen kann alle Rezepte gelingen. Nachtrag: Okay, nach einigen Wochen mit dem Buch, kann ich noch ein paar Kleinigkeiten anmerken.- inzwischen habe ich auch das ein oder andere Vollwert-Rezept getestet.... die "Gesunden" schmecken etwas naja... staubig, ist aber natürlich dem Vollkornmehl geschuldet.- außerdem haben sich einige Fehler in das Buch geschlichen (ähnlich übrigens wie im "Veganomicon" von denselben Autoren); so werden in der Backanleitung mitunter Zutaten verwendet, die in der Zutatenliste gar nicht auftauchen. Sehr verwirrend.- außerdem fehlen mir hier und da trotz der ausführlichen Beschreibungen einige Infos: Soll der Keks am Ende knusprig werden? Habe ich etwas falsch gemacht, wenn der Keks so weich ist? Warum soll ich einige Kekse sofort verzehren? Schmecken sie am nächsten Tag nicht mehr? Usw.- alles in allem ist dies aber immer noch ein sehr sehr gutes Backbuch! 9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Backbuch Von gerda 51 Habe mir dieses Backbuch jetzt vor Weihnachten zugelegt, weil ich einfach wieder einmal ein paar neue Rezepte für Plätzchen ausprobieren wollte... was ich nun auch schon gemacht habe. Es sind alle gelungen, die benötigten Zutaten für die einzelnen Rezepte sind wirklich berschaubar, die "Messmethode mit der Tasse" (man benötigt wirklich nur eine Tasse, die 250 ml Wasser fasst) ist klasse, alles geht ganz schnell und ist sehr einfach beschrieben. Die Tipps der beiden Autorinnen gefallen mir besonders gut und man findet ganz viele Rezepte, die man über das ganze Jahr verteilt ausprobieren kann. Gesunde Kekse sind übrigens auch dabei, wobei ich ja finde, dass Ses nicht unbedingt gesund sein muss ... und wenn man gute Zutaten verwendet, darf auch ruhig mal ein wenig "gesündigt" werden. Kann das Backbuch jedem nur empfehlen, der gerne hin und wieder was Selbstgebackenes nachst (und nicht unbedingt stundenlang hinter dem Backofen stehen möchte).

Produktbeschreibung 2013 Vegane Cookies , bers. v. Dittmann, Uta, Deutsch Ill. kart. 18 cm Berlin VII, 242 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Backen]

Kurzbeschreibung Endlich auch in deutscher Sprache! Die mehrfach ausgezeichneten Bestseller-Autorinnen stellen über 100 unwiderstehliche Rezepte für Cookies vor Festtags-Bäckereien, mit denen man Freunde und Familie beeindrucken kann oder einfach nur seine Köstlichkeiten, um sich selbst damit in Versuchung zu führen. Weiters geben Isa und Terry ihre besten Misch-, Back- und Dekorationstechniken preis. über den Autor und weitere Mitwirkende Isa Chandra Moskowitz und Terry Hope Romero sind mehrfach ausgezeichnete Bestsellerautorinnen für vegane Koch- und Backbücher. Zusammen haben sie unter anderem Veganomicon , Vegan Cupcakes take over the world und Vegan Cookies invade your cookie jar geschrieben. Sehr beliebt ist auch ihre vegane Koch-Show The Post Punk Kitchen.