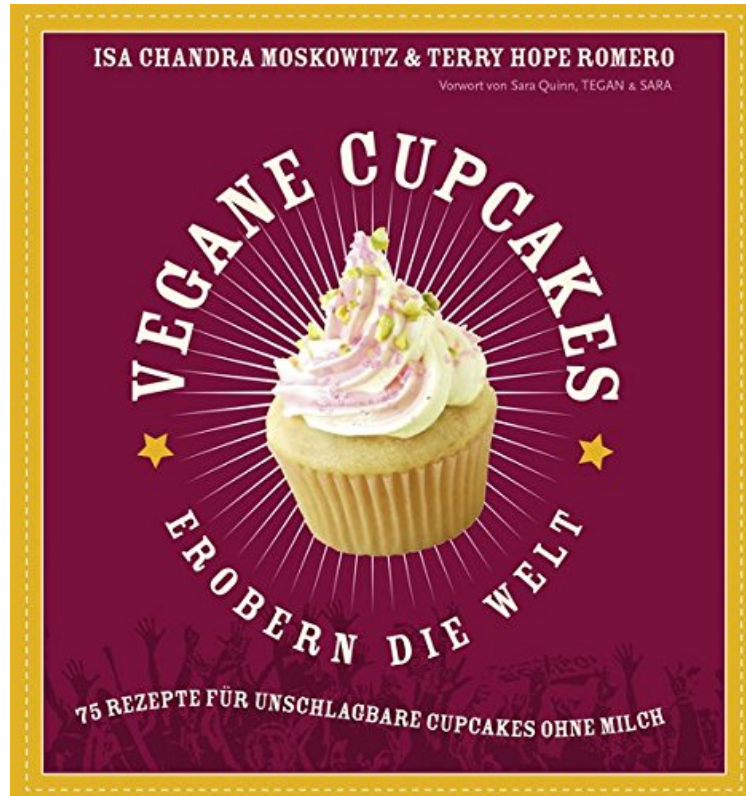


(Free download) Vegane Cupcakes erobern die Welt: 75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch: 75 laktosefreie Rezepte für Cupcakes die rocken

Vegane Cupcakes erobern die Welt: 75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch: 75 laktosefreie Rezepte für Cupcakes die rocken

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #320366 in BcherMarke: Neun ZehnVerffentlicht am: 2013-08-29Abmessungen: 6.97 x .59b x 6.57l, Einband: Taschenbuch176 Seiten | File size: 24.Mb

Von Terry Hope Romero, Isa Chandra Moskowitz : Vegane Cupcakes erobern die Welt: 75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch: 75 laktosefreie Rezepte für Cupcakes die rocken before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Cupcakes erobern die Welt: 75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch: 75 laktosefreie Rezepte für Cupcakes die rocken:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider ein Punkt AbzugVon BchersammlerinIch habe mir dieses Buch gekauft, da ich mit weniger "Cholesterin" backen wollte. Alle bisher ausprobierten Muffins waren zu meiner vollsten Zufriedenheit. Die Zutaten sind recht leicht zu bekommen und die Muffins bleiben nach dem Backen noch recht lange saftig.Leider stren mich die nicht umgerechneten Gewichtsangaben. Es gibt zwar im vorderen Teil des Buches eine Umrechnungstabelle, es htten aber leicht vom Verlag bei der bersetzung die metrischen Angaben gemacht werden knnen.Auerdem finde ich die Zutaten der Frostings und die Zubereitungsweise etwas unbersichtlich angegeben. Aber dies ist nur meine subjektive Meinung.Alles in Allem: Backergebnis gut - Aufmachung weniger gelungen.2 von 2 Kunden fanden die folgende

Rezension hilfreich. Zwiespalten Von Smoni Ich stehe dem Buch zwiespalten gegenüber. Zum einen sind echt tolle Rezeptideen drin, wo ich mit Freude gebacken und verzehrt habe. Aber leider musste ich auch viele Enttäuschungen hinnehmen. Oftmals war der Teig exakt nach Vorgaben zusammengemischt viel zu flüssig. Beim ersten Mal dachte ich mir, dass das vielleicht so muss.. Mittlerweile bin ich schlauer und kippe entsprechend mehr Mehl dazu. Ansonsten kann man beobachten wie die Muffins filmreif aufgehen und beim Herausnehmen aus dem Ofen in sich zusammenfallen und innen noch roh sind, obwohl sie schon 15 Minuten länger als blich drin waren. Zum anderen wurde das Buch entweder schlecht übersetzt oder geschrieben. Bei den Chai Latte Cupcakes z.B. steht bei den Zutaten Zucker dabei, aber bei der Anleitung wird der nicht mehr erwähnt. Beim veganen Frischkefrosting fehlt dann bei der Zutatenaufzählung die Mengenangabe vom Frischke. Dort steht einfach nur "Tasse", ob jetzt 1/2 oder eine ganze darf man dann rtseln. Trotzdem möchte ich das Buch nicht verfluchen, denn es ist schön geschrieben, sieht gut aus und ich hatte auch schon viel Spaß damit. Ich würde es daher trotzdem niemandem empfehlen, der sich noch nicht so gut mit Backen auskennt, denn dann wird man möglicherweise enttäuscht sein. Gerade auch weil man die exotischen Zutaten, die mein/e Vorrezensent/in erwähnte auch getrost ersetzen kann.. wenn man weiß wie! 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Muss das denn alles sein? Von Sandra Die Rezepte sind ganz okay. Was mich jedoch stört, sind die extravaganten Zutaten, die man dann teilweise nur für eine oder mehrere Cupcake-Varianten braucht, und den Rest vom Jahr stehen sie im Schrank. Und es werden sehr viele Extrakte verwendet, die man sich erstens wieder alle kaufen muss, und zweitens doch hmit natürlichen Sachen auch gehen müssten. Eine Alternative im Buch anzuführen wäre toll gewesen. Hier mal

Beispiele: Vanilleextrakt Kokosextrakt Zitronenextrakt Minzeextrakt Mandelextrakt Ahornextrakt Zu den extravaganten: Tapiokamehl Quinoamehl helle Melasse Pfeilwurz Pimenthol Indisch verarbeitetes Kakaopulver (und noch zwei andere Varianten von Kakao) Mandelkleie Haselnusslikör Rosenwasser Kalhwa Annanasmarmelade

Produktbeschreibung 2013 Vegane Cupcakes erobern die Welt, 75 Rezepte für unschlagbare Cupcakes ohne Milch, Deutsch Ill. kart. 18 cm Berlin VIII, 168 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Backen]

Pressestimmen Moskowitz und Romero produzieren wahnsinnig bezaubernde Cupcakes mit satten Mousse-Füllungen, Buttercreme-Hauben, Schokoladen-Ganache-Glasuren und Streusel. (New York Times) Ich schenke dieses wunderbare Kochbuch all meinen Freunden! Die traumhaft schönen Cupcakes sind lecker und voller wunderbarer Zutaten. Ich kann es nicht erwarten, eine Cupcake/Champagnerparty zu geben, damit wir alle probieren können! (Alicia Silverstone) Ausgefüllt mit 75 milchfreien Rezepten und ansprechenden Fotos, die darauf abzielen, Veganer und Omnivore sabbern zu lassen. (Washington Post) Kurzbeschreibung Das mehrfach ausgezeichnete Bestseller-Backbuch gibt es endlich auch in deutscher Sprache. Die allererste Anleitung für köstliche, dekadente, milchfreie Cupcakes mit der Garantie, auch Omnivore zu begeistern. Die beiden Vegan-Köchinnen stellen 75 Rezepte für Cupcakes und Frostings vor einige neuartig, einige klassisch mit wunderschönen Farbfotos. Weiters verraten Isa und Terry Geheimnisse, wie man Backversagen vermeiden kann, inspiriert dekoriert, garniert wie ein Profi und für vegane Zutaten einkauft. 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 das Veganomicon und Vegane Cookies geschrieben. Sehr beliebt ist auch ihre vegane Koch-Show The Post Punk Kitchen (seit 2003)