

(Get free) Vegane Desserts - Ja bitte!: Das alternative Dessertbuch mit 150 leckeren Rezepten aus aller Welt mit natrlichen, rein pflanzlichen Zutaten und ... vegane,vegetarische und makrobiotische Kche.

Vegane Desserts - Ja bitte!: Das alternative Dessertbuch mit 150 leckeren Rezepten aus aller Welt mit natrlichen, rein pflanzlichen Zutaten und ... vegane,vegetarische und makrobiotische Kche.

Von Anneliese Comanducci
audiobook / *ebooks / Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #851412 in BcherVerffentlicht am: 2011-05-01Einband:
Taschenbuch112 Seiten | File size: 60.Mb

Von Anneliese Comanducci : Vegane Desserts - Ja bitte!: Das alternative Dessertbuch mit 150 leckeren Rezepten aus aller Welt mit natrlichen, rein pflanzlichen Zutaten und ... vegane,vegetarische und makrobiotische Kche. before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Desserts - Ja bitte!: Das alternative Dessertbuch mit 150 leckeren Rezepten aus aller Welt mit

natrlichen, rein pflanzlichen Zutaten und ... vegane,vegetarische und makrobiotische Kche.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele RezeptanregungenVon MonikaDie Rezepte sind kurz und bersichtlich geschrieben, so knnen sie schnell gebacken oder einfach gekocht werden. Mir fehlen Bilder zu den Rezepten, doch gibt es viele Rezeptanregungen.

KurzbeschreibungErfreuen Sie sich an:- Kuchen und Torten / Keksen und Kleingebeck / Warmen und kalten Nachspeisen / Puddings, Cremes und Marmeladen / Hausgemachten Bonbons, sen Getrnken und vielen anderen Leckereien aus aller Welt.mit vollwertigen, rein pflanzlichen Zutaten und unter Bercksichtigung der gesundheitlichen Anforderungen einer veganen Lebensweise.Alle Rezepte sind rein pflanzlich und ohne Milchprodukte u. Eier / ohne Zucker und Honig / ohne Hefe und knstl. Backhilfsmittel / Umwelt- und klimafreundlich / freundlich gegenber der Tierwelt.Die Back- und Dessertkunst sterreichs ist weltberhmt. Wer hat nicht schon einmal Sachertorte, Kaiserschmarren, Linzertorte oder Palatschinken kennengelernt - um nur einige der sterreichischen Spezialitten zu nennen. Auf diesen heimischen Knsten aufbauend, entwickelte Anneliese Comanducci mit viel Freude die Rezepte dieses Buches, die nicht nur lecker, sondern auch gut fr unsere Gesundheit, unsere Figur, das Leben der Tiere und die gesamte Umwelt sind. Die Autorin studierte in vielen Lndern der Welt die Verwendung pflanzlicher, vollwertiger Zutaten fr eine gesunde Naturkostkche und erzeugte eine Synthese zwischen sterreichischen Dessertrezepten und den gesundheitlichen und ethischen Ansprchen, die an Nahrungsmittel und deren Verwendung gestellt werden sollten. Bisher war es oft so, da Ses und Leckerer in vielerlei Hinsicht als nicht zutrglich galt - das mu aber nicht sein, wenn man die Rezepturen zum einen richtig zusammenstellt und zum anderen beachtet, in welchem Rahmen und welcher Menge man sie verzehrt.Die Anzahl der Menschen, die gesund leben, mit ihrer Ernhrung der Tierwelt kein Leid mehr zufgen, unsere Umwelt erhalten und unser Klima und unsere Lebensgrundlagen schonen mchten, wchst rapide an und viele suchen hierzu praktische Anleitungen. Als Beitrag dazu finden Sie in dem vorliegenden Buch eine Ffll von erfrischenden und entspannenden Rezepten, die auf vollwertigen Nahrungsmitteln basieren und ohne Milchprodukte, Eier, Zucker, Honig und Hefe mit rein pflanzlichen Zutaten bereitet werden - und doch lecker sind! Hier finden Sie wahre Kochkunst: Gesundheit und Sinnesverlangen im richtigen Verhltnis und mit den richtigen Mitteln.Um aufzuzeigen, da dies auch in jedem anderen Land anwendbar ist, erweiterte die Autorin die Rezepte um viele andere traditionelle und neue Leckereien aus aller Welt. Um Beispiele zu zeigen, wurden Farbfotos eingefgt. Das Ergebnis ist dieses vorliegende Buch, welches jung und alt zur Freude gereichen soll.ber den Autor und weitere MitwirkendeAnneliese Comanducci wurde 1957 in Graz, sterreich, geboren. 1975 stellte sie sich auf lakto-vegetarische Ernhrung um. Im Laufe der Zeit erweiterte sie immer mehr ihre Kenntnisse ber Vollwerternhrung und vegane Kche und beschftigte sich intensiv mit den verschiedensten Ernhrungs- und Lebensformen.Sie unternahm mehrere Studienreisen nach Japan, Hongkong, Indien, Thailand und USA, um neue Erkenntnisse und Anwendungsmglichkeiten im Bereich gesunder Ernhrung und ganzheitlicher Lebensform zu erlangen. Sie vertiefte ihre praktische Kocherfahrung in vielen Kursen und Seminaren. Lange Zeit war sie als Kochlehrerin in sterreich und Deutschland ttig. Mehrere Reisen nach Spanien und in die Toskana sowie ein dreijhriger Aufenthalt in der italienischen Hauptstadt Rom erweiterten ihre Erkenntnisse in der gesunden mediterranen Kche. Seit 1998 lebt sie wieder mit ihrer Familie in ihrer Geburtsstadt Graz.