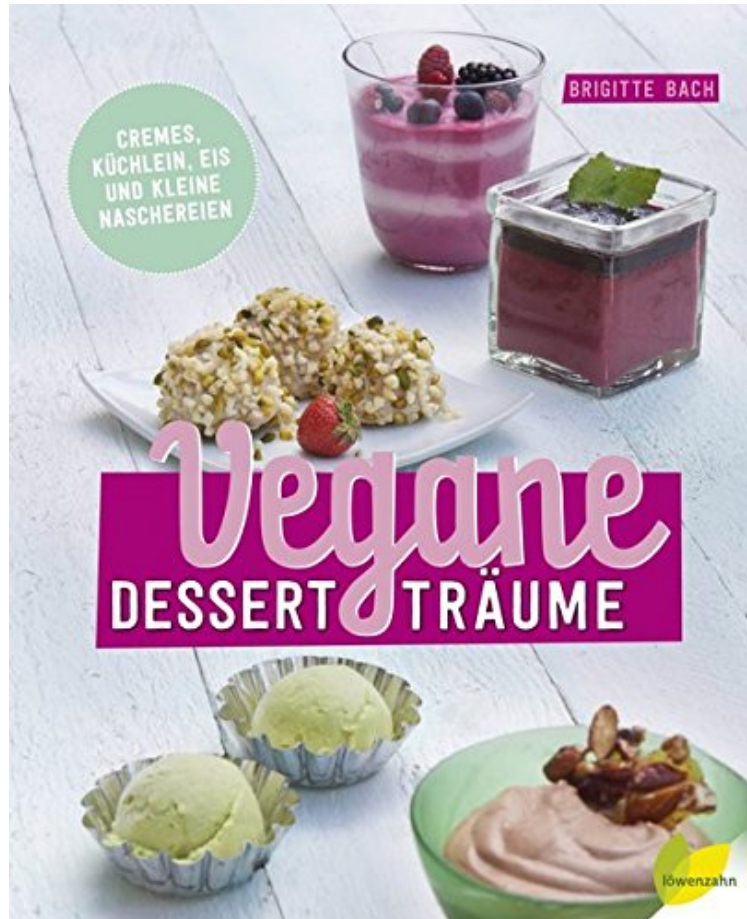


(Free download) Vegane Desserttrume: Cremes, Kchlein, Eis und kleine Naschereien

Vegane Desserttrume: Cremes, Kchlein, Eis und kleine Naschereien

Von Brigitte Bach

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #363419 in BcherVerffentlicht am: 2016-01-12Abmessungen: 10.04 x .75b x 8.27l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 52.Mb

Von Brigitte Bach : Vegane Desserttrume: Cremes, Kchlein, Eis und kleine Naschereien before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Desserttrume: Cremes, Kchlein, Eis und kleine Naschereien:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Anti-Dit....Von Merle FarbigVegane Dessert Trume von Brigitte BachDer Bildband ber vegane Desserts der sterreicherin Brigitte Bach ist ein wunderschn aufgemachtes und hochwertiges Buch. Beim Durchblttern luft dem veganen Schleckermulchen schon das Wasser im Mund zusammen. Ein Blick in die Speisekammer zeigt: vieles ist vorhanden, nicht alles ist exotisch oder schwierig zu bekommen. Und besonders toll: die kurze Leseprobe wirkte auf mich sehr klebrig rosalastig, aber das ist nun doch gar nicht so. Es finden sich tatschlich auch diverse Rezepte in blau-grnen Tnen im Buch. Frische Zutaten wie Pistazien, grne Frchte und Mohn sind zu finden und nehmen mir die Angst vor Kokosexplosionen und Istigen Zahnarztbesuchen.Sehr schn gemacht ist auch die Einfhrung, in der die Autorin ihre Tricks verrt und viele Zutaten erklrt. Wenn man wei, wieso welche Zutaten genau hier verwendet werden und was

man stattdessen alternativ verwenden kann, wird der Einkauf noch einfacher. Auch die Mengenangaben und die Symbole für Inhaltsstoffe sind sehr übersichtlich gestaltet. Mit einem Blick kann man bei jedem Rezept sehen, ob es aufwendig ist oder eher einfach und welche Inhaltsstoffe und Allergene sich darin verstecken. Auf jeder Doppelseite wird im Rezeptteil ein Dessert gezeigt. Die Fotos sind sehr geschmackvoll gemacht und wirken erfreulicherweise zurückhaltend und nicht überladen. Viele der Desserts sind in Gläsern angerichtet und sehen in der farblichen Schichtung sehr lecker aus. In meinem Schrank gab es doch einmal diese schönen Dessertgläser aus den 1960er Jahren? Nun, Fundort war dann nicht der Schrank, sondern der Dachboden. Aber die Suche hat sich gelohnt. Gefunden, entstaubt und frisch zur Geltung gebracht, wurde bei mir heute die Orangencreme mit zart schmelzender Schokoladen-Ganache in fast antiken Gläsern gereicht. Das Rezept war einfach umzusetzen und alle waren begeistert vom Ergebnis. Den Begriff Ganache musste ich erst einmal nachsehen und habe mich dann noch dazu über die Erklärung gefreut, die mir Wikipedia geliefert hat. Andere Begriffe die in diesem Buch verwendet werden, stammen aus der österreichischen Küche und werden erklärt. Manche Begriffe aus Österreich klingen einfach appetitlich und sympathisch und möchten gar nicht übersetzt werden. Geschmacklich ist man uns dort eindeutig überlegen. Es war zum Beispiel auch gar nicht so einfach, das vegane Produkt für Schlagobers im deutschen Biomarkt zu bekommen. Die von der Autorin gepriesene Vielfalt ist, zu mindestens hier im kalten Norden Deutschlands, noch nicht angekommen. Ich war dann froh, eine aufschlagfähige Reissahne zu finden, die auch sehr lecker war. Brigitte Bach verzichtet völlig auf weltanschauliche Erklärungen, warum sie vegan zubereitet. Zuerst habe ich das vermisst, aber vermutlich werden Neu-Veganer oder Skeptiker sowieso nicht zu diesem Buch greifen, weil es zu schwierig erscheint. Jeder Veganer weiß um die vielfältigen Argumente für die Ernährung ohne tierische Produkte und muss sie nicht in jedem Buch erneut erklärt lesen. Die Normalesser, die denken, als armer Veganer muss man auf alles verzichten und wird demnächst gezwungenermaßen abmagern, kann man mit diesem Buch schnell auf die richtige Einstellung zur Kilo-Zahl auf der Waage bewegen können. Als nächstes wird das Dessert mit dem, für mich, leckerstem Bild des Buches bereitet. Die Cashew weichen schon ein, für das Earl-Grey-Chia-Dessert mit Physalis-Cashew-Creme. Hört sich das nicht schmeckig an? Ein wunderbares Buch. Ich bin begeistert und werde es nicht, wie geplant, verschenken. Eine zweite Ausgabe muss her. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super! Von toni1979 Ich finde das Buch klasse! Tolle Gestaltung, schöne Bilder und ein fester Einband. Die Rezepte überzeugen ebenfalls! Ich habe schon 2 davon nachgemacht, eins davon sogar an Weihnachten (die Creme mit Physalis) und es hat super geschmeckt. Ich werde noch mehr daraus nachmachen und freue mich sehr über das tolle Buch! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. macht Appetit Von Petra Auf das Buch "Vegane Desserttrüme" von Brigitte Bach, habe ich mich sehr gefreut, denn schon die kurze Leseprobe mit den appetitlichen Bildern, machte Lust darauf, diese Rezepte auszuprobieren. Als das Buch dann bei mir ankam und ich es in den Händen hielt, war ich von der Aufmachung schon mal sehr begeistert. Das Cover ist in Pastellfarben gehalten mit schöner Schrift und einige Desserts sind auch abgebildet, die schon mal sehr lecker aussehen. Das Buch beginnt dann zuerst einmal mit einer ausführlichen Einführung in die vegane Dessertzubereitung und das war für eine Anfängerin wie mich, die sich vorher noch nie näher mit veganer Küche beschäftigt hatte, schon mal sehr gut. Die wichtigsten Zutaten zur Herstellung veganer Desserts werden verständlich beschrieben, danach folgen noch Tipps und Tricks, um Eis selbst zuzubereiten, gefolgt von der Auflistung der richtigen Ausrüstung, Hinweise zu den Rezeptangaben und selbst die Abkürzungen und Kennzeichnungen in den Rezepten werden dann noch erklärt. Dieses Buch ist also wirklich auch für Neulinge in der veganen Küche geeignet, weil alles ganz genau beschrieben wird. Dann kommen wir mal zu den Rezepten, die ja das Wichtigste in so einem Buch sind. Diese sind, meiner Meinung nach, nicht schwierig nachzumachen, die dazugehörigen Fotos machen Lust auf das fertige Dessert und auch die Auswahl der Nachspeisen ist sehr vielseitig, so dass sicher für jeden etwas dabei ist. Zu den einzelnen Rezepten gibt es auch immer wieder kleine persönliche Anmerkungen der Autorin, was mir sehr gut gefallen hat. Einen Stern werde ich trotzdem abziehen, denn leider sind bei sehr vielen Rezepten die nötigen Zutaten für mich zu schwer zu bekommen. Ich finde hier bei uns weder Hafersahne, noch gemahlene Tonkabohnen, oder Tapiokaperlen, um nur einige, die mir völlig unbekannt und nicht aufzutreibenden Zutaten zu nennen. Ich mag es überhaupt nicht, wenn ich erst mal ewig nach den Zutaten suchen muss, um ein Dessert zuzubereiten, da lasse ich es dann lieber gleich. Aber im Großen und Ganzen gefällt mir das Buch von Brigitte Bach sehr gut und ich werde auf jeden Fall einige der verlockenden Rezepte (die mit den einfacheren Zutaten) ausprobieren.

Kurzbeschreibung Vegane Desserts - purer Genuss für Naschkatzen, die beim Schlemmen auf nichts verzichten wollen! Seidige Kokos-Mango-Creme, schnelles Joghurt-Mandel-Gratin, verführerisch duftende Schokoladchen oder erfrischendes Avocado-Limetten-Eis - Brigitte Bach weiß, wie das perfekte vegane Dessert zu Hause gelingt! Ganz ohne Ei, Sahne, Butter und Co. zaubert sie seine Köstlichkeiten, die nicht nur himmlisch schmecken, sondern auch wunderschön aussehen. Schlemmerei und bewusster Genuss - das neue Dreamteam in der Dessertküche Egal, ob Sie nach dem besten Rezept für eine herrlich cremige Schokomousse suchen, einmal etwas Neues wie Lavendel-Crumble ausprobieren möchten oder im Handumdrehen ein pfiffiges Blitzdessert auf den Nachspeisetisch bringen wollen - die

wunderbare Rezeptausswahl von Brigitte Bach bietet alles, was Sie für ein gelungenes Menü brauchen. Viele der Rezepte kommen dabei ohne Zucker, Gluten und Soja aus und liefern im Gegenzug eine volle Ladung an Ballast- und Mineralstoffen - bei diesen Desserts geraten nicht nur VeganerInnen ins Schwelgen, sondern auch Schleckermäuler, die Alternativen zur klassischen Dessertkugel suchen. Alltagstauglich und unkompliziert: vegane Desserts für jeden Tag Die beliebte Foodbloggerin Brigitte Bach ist selbst Veganerin und hat alle Desserts neu kreiert und erprobt. Die Rezepte sind einfach aufgebaut, gut beschrieben und damit gelingsicher. Kreativität und Vielfalt sind aber immer mit von der Partie: fruchtig-frische Cremes im Glas, zart schmelzendes Eis oder herzerwärmende Köstlichkeiten wie Topfen-Soufflé - da ist für jeden Geschmack etwas dabei! Außerdem sind fast alle Rezepte so gestaltet, dass man sich nicht erst lange auf die Suche nach den Zutaten machen muss. Neue Dessertideen und alte Klassiker für jeden Anlass garantiert erprobte und gelingsichere Rezepte alles Wissenswerte rund um vegane Dessertzutaten extra gekennzeichnet: Desserts ohne Soja, Gluten und Kristallzucker mit wertvollen Superfoods: Chia-Samen, Matcha und Co. mit ausführlichem Register viele alltagstaugliche Rezepte, die sich im Handumdrehen und ohne außergewöhnliche Zutaten zubereiten lassen Lassen Sie sich inspirieren von über 45 unwiderstehlichen Dessertrezepten für ein himmlisch veganes Menü! Über den Autor und weitere Mitwirkende Wenn Brigitte Bach könnte, würde sie alle Menüfolgen dieser Welt umkehren und sich niemals das Beste bis zum Schluss aufheben. Desserts als Hauptgang? Warum nicht - bei einem Hirsotto mit Avocado-Bananen-Tahini-Creme ist das doch überhaupt kein Problem! Als sich die Topfenkuchenliebhaberin vor vielen Jahren entschied, vegan zu leben, wollte sie nicht auf ihre geliebten Speisen verzichten. Seither backt sie ihre Lieblingsrezepte vegan nach und probiert täglich neue Kreationen aus. Nach dem großen Erfolg ihres ersten Buches "Vegane Backtrüme" widmet sich die leidenschaftliche Naschkatze nun den Desserts.