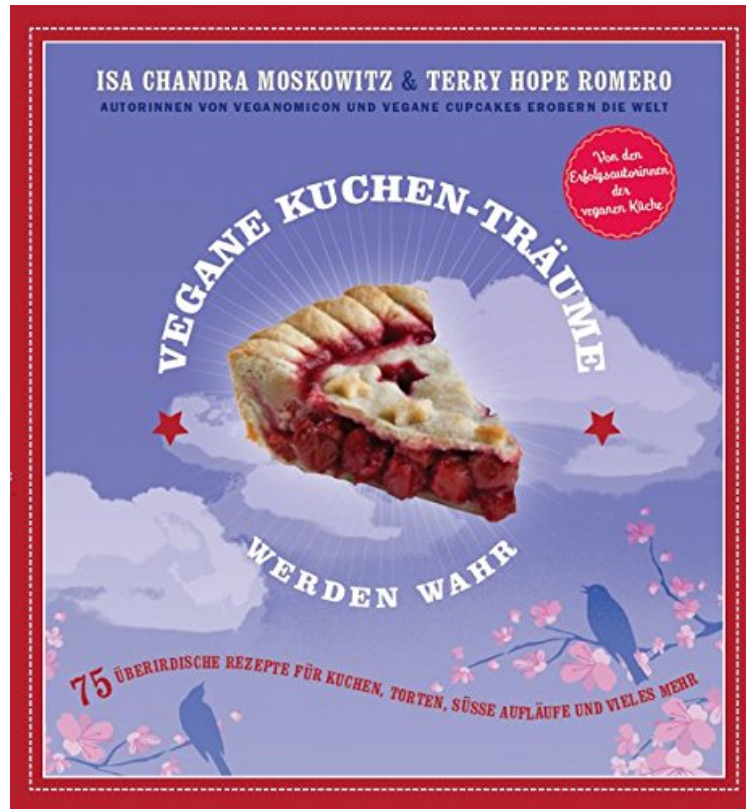


[Read free] Vegane Kuchen-Trume werden wahr: 75 berirdische Rezepte fr Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr, Vegan Pie in the Sky

Vegane Kuchen-Trume werden wahr: 75 berirdische Rezepte fr Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr, Vegan Pie in the Sky

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #408055 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-29Abmessungen: 7.09 x .79b x 6.57l, Einband: Gebundene Ausgabe226 Seiten | File size: 57.Mb

Von Isa Chandra Moskowitz, Terry Hope Romero : Vegane Kuchen-Trume werden wahr: 75 berirdische Rezepte fr Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr, Vegan Pie in the Sky before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Kuchen-Trume werden wahr: 75 berirdische Rezepte fr Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr, Vegan Pie in the Sky:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezeptideen gut, aber bersetzung und Umrechnung leider mau. Eher fr ehrfahrene Hobbybcker, nichts fr NeulingeVon D.ber die im Buch vorgestellten Rezepte kann man nicht klagen - es wird praktisch jeder Kuchentraum erfllt und die Rezepte schreien praktisch danach, sie gleich nachzubacken und fast jedes Rezept ist mit einem Foto versehen. Die eher exotischen Zutaten kann man oft auch gut mit anderen ersetzen (z.B. statt dem "dutchted" Kakaopulver regulres nehmen, statt diverser Einzelgewrfe fr Pumpkinspice notfalls auch mal die Lebkuchenwrzmischung aus dem Backregal usw).Schade ist jedoch wirklich, dass bei den Mengenangaben und teils auch den bersetzungen der Zutaten irgendetwas hinten und vorne nicht stimmen kann und so der Kuchentraum recht schnell in Frust enden kann.Beispiele aus meinem ersten Testlauf: - Der fr eine 23 cm Durchmesser-Form als Boden und Deckel gedachte Teig reicht

(jedenfalls bei mir) gerade mal so für die Form und ein paar Streusel - und wird mit der angegebenen Margarinemenge wesentlich zu weich (vielleicht ist der angegebene Esslöffel auch eigentlich ein fixes Maß wie die amerikanischen Cups? Habe einen regulären Esslöffel verwendet, bin von gestrichenen Esslöffeln ausgegangen - und hätte das angegebene zusätzliche Wasser keinesfalls gebraucht, um den Teig zu einer Masse zu formen. Oder vielleicht sollte man doch entgegen der Anweisung der Autorinnen lieber härtere Margarine wie Alsan verwenden und keine herkömmliche, weiche?)-Für den "Kosmischen Apfelkuchen" werden 1500g (!!!) Apfel angegeben (soll 6 Cups entsprechen), damit eine 23cm Form gefüllt werden soll. Das kann ebenfalls nie und nimmer stimmen. Habe 800g verwendet und die Pieform war buchstäblich randvoll. Ich gehe von einem Umrechnungsfehler aus, da die Apfelstücke parallel in Cups angegeben sind - auch wenn mir nicht so wirklich klar ist, wie man Apfelschnitze in einem Cup messen soll ... Vermutlich sollten es auch gar keine Schnitze sein (auch wenn das in der deutschen Ausgabe so stand), sondern kleine Stkchen (was auch eher der Abbildung entspricht). Da erschien mir die Angabe von 6 Cups durchaus realistisch (wobei das aber keine 1,5 kg sind, eher die Hälfte). Leider scheinen sich hier dieselben Problemfaktoren wieder eingeschlichen zu haben, so kommt es mir vor, die ich schon aus dem Buch der Autorinnen über Cookies kennengelernt habe:- angegebene Ofentemperatur deutlich zu heiß bzw. Backzeit zu lange- Übersetzungsfehler (z.B. "Molasse" statt "Melasse" - Molasse ist Sedimentgestein, Melasse ist wirklich der gemeinte Sirup) bzw. werden amerikanische Bezeichnungen einfach übernommen, in der Hoffnung, dass der Leser und Hobbybäcker schon verstehen werde, was gemeint ist (z.B. "dutch" Kakaopulver)- Pauschale Umrechnungsversuche des "Cups" in Gramm (das kann nicht funktionieren, dass ein Cup eine fixe Grammangabe ist, denn eine Tasse Zucker ist z.B. nun mal schwerer als eine Tasse Haferflocken. Am besten ein günstiges Cup-Set kaufen)- das Buch klappt sich leider immer wieder von selbst zu Mit ein bisschen Backhintergrundwissen und einigen Tricks bekommt man die Rezepte zum Funktionieren, dennoch ist es aber schade, dass man erst in die Trickkiste greifen muss ... gerade Neulinge können hier somit leicht entmutigt werden. Ich würde daher dem Buch für die Rezeptvielfalt, die wirklich für jeden Geschmack etwas bietet, die volle Punktzahl geben, jedoch für die Durchführbarkeit der Rezepte nur zwei Sterne, da man sehr viel herumexperimentieren muss. Ich würde das Buch nur erfahrenen Hobbybäckern empfehlen, Neulinge werden vermutlich schnell frustriert sein, da die Kuchen, wenn man genau nach Rezept vorgeht, meist nicht gelingen. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegane Kuchenträume werden wahr Von Mo Eich Ich finde das Backbuch von Isa Chandra Moskowitz schon sehr interessant und ausführlich. Ich stelle fest, dass andere Länder-andere Menschen, andere Geschmäcker haben. Die Rezepte sind schon sehr amerikanisch und die Zutaten ebenso. Trotzdem gut und ausprobierenswert.

Produktbeschreibung 2014] Vegane Kuchenträume werden wahr, 75 berirdische Rezepte für Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr, Deutsch Ill. kart. 18 cm Berlin IX, 223 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Backen]

Kurzbeschreibung Das mehrfach ausgezeichnete Bestseller-Backbuch gibt es endlich auch in deutscher Sprache. Hier finden sie eine grandiose Anleitung für köstliche Kuchen, Torten, se Auflufe und vieles mehr. Die beiden Vegan-Kchinnen stellen 75 Rezepte 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.