

[Read and download] Vegane Versuchung: Soja- weizenfrei

Vegane Versuchung: Soja- weizenfrei

Von Daniela Friedl, Miriam Emme
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #389357 in BcherVerffentlicht am: 2014-11-01Abmessungen: 8.94 x .79b x 6.97l, Einband: Taschenbuch192 Seiten | File size: 70.Mb

Von Daniela Friedl, Miriam Emme : Vegane Versuchung: Soja- weizenfrei before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Versuchung: Soja- weizenfrei:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein groes Wow fr das Design und die Rezeptideen!Von deedee86Fr mich ist die Optik eines Kochbuchs ja immer ganz wichtig. Wenn mich die Fotos nicht ansprechen und Lust machen, etwas nachzukochen, ist es schon mal ziemlich unten durch ;) Gott sei Dank ist bei diesem Buch das absolute Gegenteil der Fall! Jedes einzelne Foto ist so wundersch, liebevoll und detailverliebt gestaltet, dass man am liebsten in die Seite reinbeien wrde ;)Apropos reinbeien: Natrlich sind auch die Rezepte in einem Kochbuch nicht ganz unwichtig ;) In "Vegane Versuchung" finden sich wirklich geniale Ideen, abseits von 08/15-Bananenmuffins. Nichts gegen Bananenmuffins, ich liebe sie, aber die vegane Kche bietet halt auch auf dem sen Sektor noch sooo viel mehr! Und genau das fhren die Autorinnen mit diesem Buch perfekt vor Augen. Dass die Rezepte dazu noch einfach nachzukochen und die Zutaten meist leicht

erhltlich sind, ist ein zuztliches Plus.Mein Fazit: Unbedingt zulegen, es ist nich einfach "noch ein veganes Kochbuch", sondern wirklich vollgepackt mit tollen Ideen, die berraschen und begeistern!11 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Meine Familie und ich sind hellauf begeistert!Von Leseratte42Ich habe das Buch auf Grund des tollen Layouts und den Empfehlungen meiner Bekannten bestellt.Zuhause stellte ich dann mit berraschen fest, dass die Zutaten sehr einfach zu besorgen sind, was ich mir anfangs wirklich nicht erwartet htte. Sogar "Anfnger" in der Kche wie meine Wenigkeit knnen dank der gut und verstndlich beschriebenen Rezepte alles ohne Probleme zaubern. Ich habe das Buch seit mittlerweile 2 Wochen, hab schon einiges probiert und bin nicht der einzige, dem's schmeckt - meine Familie und die Bekannten, die schon in den Genuss der veganen Versuchungen kommen durften drngen schon auf weitere Kostproben.Das Layout und die schnen Fotos machen das Buch zu einem besonderen Geschenk, fr alle Anlsse.Auch nach mehrmaligem Durchschauen und Probieren konnte ich noch keinen Kritikpunkt finden - alles in Allem eine wirkliche Bereicherung in der Kche eines jeden!4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dieser Versuchung kann man nicht widerstehen...Von Sara LetznerEin Buch voller ser Sachen, die das Herz einer jeden Naschkatze hher schlagen lassen.Mit den Rezepten kann man auch nicht vegan lebenden Mitmenschen zeigen, das man auf wirklichnichts verzichten muss. Die Bilder zu den Rezepten sind, wie bei den schon zuvor erschienen Bchern,mit viel Liebe fotografiert. Durch die gute und einfache Beschreibung der Rezepte ist ein Nachmachenin der heimischen Kche recht simpel und lockt hoffentlich auch "Backmuffel" an den Herd. Schn ist,dass die Zutaten auch abseits von Grostdten und ohne das Internet zu bekommen sind. So konnte ich direktnach dem Erhalt starten zu backen und natrlich zu naschen :)

KurzbeschreibungFrische Beeren, cremige Sahne und zartschmelzende Schokolade.Von herzhaften Donuts ber knackige Mslriegel bis hin zu himmlischen Festtagstorten jedes Schleckermulchen wird fndig. Die veganen Leckereien kommen ohne Soja und Weizen aus und lassen dennoch keine Wnsche offen.Fr alle, die das se Glck gerne auch teilen, gibt es kreative Verpackungsanleitungen zum Selbermachen.ber den Autor und weitere MitwirkendeDaniela Friedl, Sportjournalistin, lebt mit ihrem Mann im Salzburger Seenland. Sie ernhrt sich bereits seit ihrer Kindheit vegetarisch und entschied sich 2009 aus ethischen Grnden fr den Veganismus zudem verzichtet sie in ihrer Ernhrung auf Soja und Weizen. Die Autorin mehrerer Bcher bietet Kurse und Vortrge zum Thema Vegan Kochen ohne Soja und Vegane Hausmannskost, sowie professionelle Food- und Produktfotografie (ausschlielich vegan) an.Miriam Emme lebt mit ihrer Familie auf einem Aussiedlerhof in der Warburger Brde. Die Grafikdesignerin erkrankte 2006 an unerklrlichen Muskelentzndungen.Sie wurde im Februar 2009 ber Nacht zur Rohkstlerin. Nach drei Jahren intensiver Forschung ber Entgiftungen und Wirkung von Lebensmitteln auf den Krper waren smtliche Krankheiten besiegt. Die Autorin bloggt seit 2011 ber vegane und rohkstliche Ernhrung und naturnahes Leben. Privat beschftigt sie sich mit Naturspiritualitt und Fotografie.