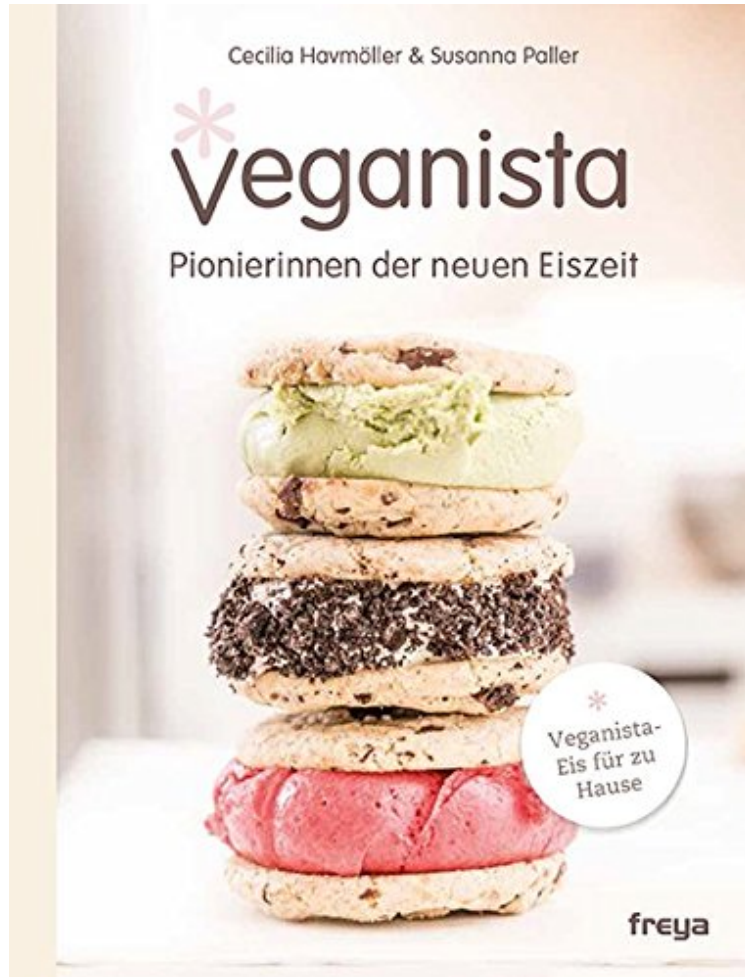


Veganista: Die neue Eiszeit

Von Cecilia Havmller, Susanna Paller
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #62677 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-10Abmessungen: 8.90 x .67b x 6.97l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 58.Mb

Von Cecilia Havmller, Susanna Paller : Veganista: Die neue Eiszeit before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Veganista: Die neue Eiszeit:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eis in hchster Vollendung - und das veganVon Nibor TesselwoodNachdem ich nun schon etwa 7 Rezepte ausprobiert habe, kann ich nur sagen, dass alle gelungen sind und sehr lecker schmecken. Und auch Nicht-Veganer sagen das, obwohl ich da so meine Zweifel hatte.Im Buch selbst steht nichts genaueres zu eingesetzten Kokosmilch. Ich habe Kokosmilch aus der Dose ausprobiert und die 'normale' im Tetrapack. Da ist ja allein vom Fettgehalt ein groer Unterschied. Beide Varianten gelingen, doch die mit der Milch aus der Dose hat einen zu starken Kokosgeschmack.Der Einsatz einer Przisionswaage zum Abwiegen der Bindemittel ist wichtig. So eine Waage gibt es bei auch fr etwa 20 Euro. Nach Feinwaage suchen, Genauigkeit 0,01 g!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EmpfehlenswertVon NellyHeute habe ich das Buch erhalten und mir als erstes die Rezepte angesehen.Meine Eismaschine erreicht mich

leider erst zum 19 oder 20. Juni, somit kann ich natrlich noch keine Angaben zur Zubereitung und Geschmack der diversen Eissorten geben. Wird aber folgen. Das Buch ist sehr schn aufgemacht. Es fngt an mit Fotos der Eissalons, gefolgt von Informationen zu Cecilia und Susanna, Ausrstung um Eis herzustellen, Grundausstattung fr zu Hause, Zutaten, Hinweise zu einigen Zutaten, die Kunst der Eisherstellung, Ratschlge, Rezepte fr Eis und Rezepte fr Toppings, Cookie- und Brownie Rezepte und Eis-Sandwiches. Alle Rezepte sehen relativ einfach aber sehr sehr lecker aus. Die Zutaten hat man im Haus und wenn nicht, lassen sie sich einfach besorgen. Nach dem ersten selbstgemachten Eis, werde ich mich wieder melden. Auch mit Rezension zur Eismaschine. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine ganz besondere Gaumenfreude! Von Marion Lang Nie htte ich geglaubt, dass ich so gutes Eis machen kann, aber es ist gelungen und sogar vegan! Ich habe nun eifrig die meisten Rezepte in diesem Buch durchprobiert und jedes ist gelungen. Es gibt mittlerweile so viele Lieblingsrezepte (darunter Basilikum-Eis, Mohn-Eis, Haselnuss-Eis, Honigmelone-Limette-Minze), dass ich mich bremsen. Ein herzliches Dankeschn an die Autorinnen. Die Anschaffung des Buches plus Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl haben sich gelohnt! Klare Kaufempfehlung!

Kurzbeschreibung Veganista-Eis fr zu Hause Cecilia und Susanna verraten ihre beliebtesten veganen Eis-Rezepte von s bis wild! Gutes Handwerk und leidenschaftliche Hingabe: Die Schwestern Cecilia und Susanna zeigen mit begeisterter Sachkenntnis, wie sich das Erfolgsrezept Veganes Eis von der Idee bis zum ersten eigenen Shop entwickelte. Heute nehmen Menschen schon mal eine stundenlange Fahrt in Kauf, um Eis von Veganista zu ergattern. Das Eis der Superlative kann jetzt nachgemacht, die Geschichte der Eis-Schwestern nachgelesen werden. Eis, das auf der Zunge zergeht und himmlische Trume erweckt. Ehrliches Eis fantasievolle Kreationen ohne knstliche Aromen und Geschmacksverstcker Mit Rezepten fr Toppings, Cookies und Brownies Vorwort von Christoph Maria Herbstber den Autor und weitere Mitwirkende Cecilia Havmller und Susanna Paller sind Schwestern und gebrtige Burgenlnderinnen. Cecilia lebt seit 30 Jahren vegan und hatte von Anfang an die Vision des veganen Eissalons, den sie mit ihrer Schwester grnden wollte. Susanna ernhrt sich seit 15 Jahren vegan und kreiert mit Leidenschaft neue Eisrezepte, whrend Cecilia die unternehmerische Seite abdeckt. Ein perfektes Duo.