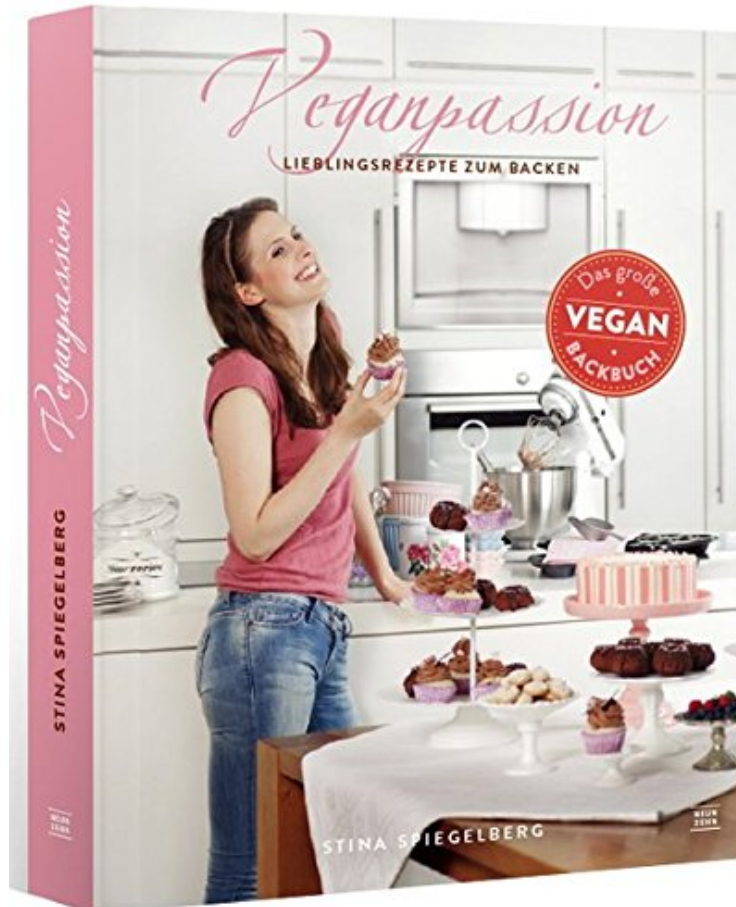


[DOWNLOAD] Veganpassion - vegane Lieblingsrezepte zum Backen: Das groe Veganbackbuch

Veganpassion - vegane Lieblingsrezepte zum Backen: Das groe Veganbackbuch

Von Stina Spiegelberg
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #83926 in BcherMarke: Neun ZehnVerffentlicht am: 2013-10-16Abmessungen: 10.91 x 1.26b x 8.54l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 69.Mb

Von Stina Spiegelberg : Veganpassion - vegane Lieblingsrezepte zum Backen: Das groe Veganbackbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Veganpassion - vegane Lieblingsrezepte zum Backen: Das groe Veganbackbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kreative, geschmackvolle und himmlisch-ktstliche Backkunst!Von TrystessaDa ich schon sehr lange den Veganpassion-Blog der Kchenfee verfolge und schon vieles von ihr nachgebacken und -gekocht habe, war dieses Backbuch fr mich ein absolut Muss. Und wie schon von den Blog-Rezepten bin ich nicht nur begeistert - "Veganpassion" hat meine Erwartungen weit bertroffen!Stina Spiegelbergs sympathisches Wesen verzaubert das gesamte Buch! Es ist wunderschn aufgemacht, mit 2 Seidenbndern fr ein schnelles Wiederfinden der Rezepte, toll aufgemachten Fotos und bebilderten Schritt-fr-Schritt Anleitungen.Bevor es ans Backen geht, werden Backutensilien, wichtige Backbegriffe und Tipps Tricks wie z.B. das Blindbacken, Schokolade temperieren, Blmchen formen, Torten mit Fondant berziehen

usw. ausführlich und ebenfalls bebildert erklärt. Da ich viele Backbücher besitze, kann ich behaupten, dass ich so eine detaillierte Einführung in die Backwelt noch nie gesehen habe. Sofort ist man fasziniert von der Backbegeisterung der Köchenerin, die nicht nur ihre Liebe zum Backen, sondern auch ihr Können mit uns teilt. Ebenfalls interessant fand ich die informativen Texte zu den einzelnen Mehlsorten, Süßungsmitteln und pflanzlichen Alternativen. So ist dieses Buch nicht nur Vegetariern und Veganern zu empfehlen, sondern auch Omnivoren können sich spielend leicht davon überzeugen, mit welcher Vielfalt Gebäck, Kuchen und Torten ohne tierische Fette gelingen. Und vor allem wie FANTASTISCH sie schmecken :-)

Der Hauptteil des Buches lässt sich in folgende Kategorien gliedern: 1. Grundrezepte für Teige, Füllungen und Verzierung - Vom Hefen- bis Croissantteig ist alles vorhanden sowie tollen Anleitungen für Glasuren und Cremes. 2. Kekse und Feingebäck - Hier gibt es köstliche Rezepte rund um das Thema Kekse, Cookies, Cantuccini und Weihnachtsgebäck. Besonders die Cookies sind sehr ausgefallen, trotz der einfachen Zutaten und machen schmecklich! 3. Cupcakes und Muffins - Auch hier findet man eine enorme Auswahl an tollen Teig- und Toppingrezepten. Die Bienenstich-Cupcakes habe ich einmal für unsere Schreiner gebacken als Dankeschön. Sie kamen sehr gut an! 4. Kleingebäck - Bars, Scones, Nusszöpfe, Croissants, Mini-Gugel, Madeleines usw. Mein persönlicher Tipp: Die Chocolatechip-Scones sind ein Gedicht und schmecken original nach dem leckeren Gebäck, wie es sie nur in England gibt! 5. Kuchen und Tartes - Originell variierte Klassiker wie Keksuchen, Donauwelle, Brownies und Streuselkuchen. Genial an "Veganpassion" finde ich, dass der altgewohnte Geschmack bei ihr erhalten bleibt, aber immer mit einem kleinen Überraschungseffekt versehen ist, wie z.B. einen Orangen-Polentakuchen mit Pinienkernen aufzupeppen. 6. Torten und Törtchen 7. Pralinen und Konfekt 8. Pikantes Gebäck - Wer Kase vermisst hat, sollte schnell die Kruterkäsestangen nachbacken (die Füllung eignet sich auch super als Blätterteigtaschenfüllung). Aber auch die Kalamata Cookies mit Fleur de sel sind ein Geschmackserlebnis und eignen sich lecker als Salatbeilage! 9. Verpacken und Aufbewahren - Diese Idee hat mir besonders gut gefallen. Stina Spiegelberg präsentiert tolle Geschenkbox-Vorlagen für ihre Backideen, die man kopieren und ausschneiden oder problemlos nachbasteln kann. So macht das Verschenken gleich doppelt Spaß! Für mich ist "Veganpassion" derzeit das beste Backbuch auf dem Markt, nicht nur im Bereich der veganen Küche. Ihre Ideen sind ausgefallen und mit günstigen und leicht erhältlichen Zutaten dennoch jedes Mal eine Überraschung auf der Zunge. Alles, was ich bisher nachgebacken haben, hat einwandfrei geklappt dank der einmaligen Anleitungen. Da ich sonst lieber koche, statt backe, war das jedes Mal eine entspannende Erfahrung, den Rührhaken nicht wutentbrannt in die Spüle zu schleudern :-)

Auch ist das Kochbuch eine tolle Geschenkidee, weshalb ich es schon zweimal verschenkt habe. Ich kann nur hoffen, dass es nicht das letzte Kochbuch von der Köchenerin bleibt, da ich auch ihre herzhaften Gerichte sehr mag. Ich kann es nur bedingungslos weiterempfehlen, für alle, die gerne backen oder backen lernen wollen. Dieses Buch ist einfach magisch! 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. SUPER!!!

Von Doris Ein Kochbuch das total ansprechend gestaltet ist und Lust auf Backen macht. Da ich veganes Backen schon länger kenne, freue ich mich über neue Anregungen. Gut, dass einmal jemand die Grundteige und wichtige Dinge auf die man beim veganen Backen achten muss so zusammenstellt, dass man den Überblick hat. UND was das Wichtigste ist - es gelingt und schmeckt FANTASTISCH! 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Schnelles Buch Von Lina Dieses Buch macht schon beim Anschauen Spaß. Es enthält eine Vielzahl an tollen Rezepten und zu jedem Rezept eine Fotografie. Ich habe schon einiges erfolgreich ausprobiert. Gekauft habe ich mir das Buch wegen der Höhenreife und Verträglichkeit meines Sohnes - viele neue Möglichkeiten tun sich auf. Super!

Produktbeschreibung Das große vegan Backbuch Gebundenes Buch Wer mit der veganen Bäckerei beginnt, benötigt oftmals einige Phantasie, sich gelingsichere Rezepte ohne Butter, Milch und Eier vorzustellen. Ein- bis zweimal ist ein Kuchenteig nicht aufgegangen, oder ein Keks zu schnell verbrannt und schon hilft man sich für einen hoffnungslosen Fall. Doch genau wie bei konventionellen Produkten, gibt es auch im veganen Regal eine unglaubliche Vielfalt an Produkten, die für unterschiedliche Speisen geeignet sind. Mit ein paar Tipps, Neugierde und Spaß am Selbermachen gelingt auch Dir unerreichbar geglaubtes Backwerk im Handumdrehen. Dieses Backbuch beinhaltet leichte Rezepte für den Backanfänger sowie gut bebilderte Fotostrecken von aufwändigeren Gebäcken für Fortgeschrittene. Mit seinen vielen Rezepten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen kannst Du es als Inspiration und Hilfestellung für jeden Backanlass heranziehen. Backvergnügen können sich hier vom Rührkuchen zum Eiströrtchen arbeiten und ihre Liebe zum Detail entdecken. In diesem Backbuch darf mit einer Tasse Tee in der Hand gestört werden und nicht zuletzt will die Autorin hiermit eine Wunderwelt schaffen, von der man sich an grauen Tagen verzaubern lassen kann.

Kurzbeschreibung Vegane Backrezepte, die verführen. Inspiriert von englischem Teegebäck und französischer Patisserie reicht die Rezeptvielfalt bis zu deutschen Klassikern, wie der Schwarzwälder Kirschtorte. Neben seinen Köstlichkeiten sind auch herzhaftere Backrezepte dabei. Das Buch lockt mit einfachen Rezepten für Backanfänger und gut bebilderten Fotostrecken von aufwändigeren Gebäcken für Fortgeschrittene. Der große Warenkundenteil zeigt, wie Milch, Ei Co. ganz leicht durch pflanzliche Produkte ersetzt werden. So gelingt einfach jedes Rezept! Backvergnügen können sich hier vom Rührkuchen zum Eiströrtchen arbeiten und ihre Liebe zum Detail entdecken. In diesem Backbuch darf mit einer Tasse Tee in der Hand gestört werden. Nicht zuletzt will die Autorin hiermit eine Wunderwelt schaffen, von der man sich an grauen Tagen verzaubern lassen kann. über den Autor und weitere Mitwirkende BER DIE KÖCHENERIN - in ihrer

frhen Kindheit zog es die Kchenfee in die Boulangerie ihres franzsischen Heimatdorfes. Dort lernte sie Eclairs, Krokant und Croissants kennen. Lange Vegetarierin, beschloss sie 2008 ihre Lebensweise konsequent auf vegan umzustellen. Aus dem Wunsch heraus, ihren Mitmenschen zu zeigen, dass vegan ansprechend, verlockend, sthetisch und umwerfend lecker sein kann, gestaltete sie ihren veganen Rezepteblog Veganpassion mit bebilderten Rezepten. Heute lassen sich Cafs und Restaurants im gesamten deutschsprachigen Raum von den Schpfungen der Kchenfee inspirieren und machen auf diese Weise den veganen Gedanken gesellschaftsfhig. Nicht umsonst wrdigte sie der Tierschutzbund PETA mit dem Progress Award 2012 fr Jungunternehmer und die UNESCO mit einem Hauptpreis in der Kampagne Ideen. Initiative. Zukunft. Um endlich Backvergnngen ein Stck vegane Backkunst fr jeden Tag in die Kche zaubern zu knnen, gestaltete sie nun ein umfangreiches Backbuch mit sen und herzhaften Ideen.