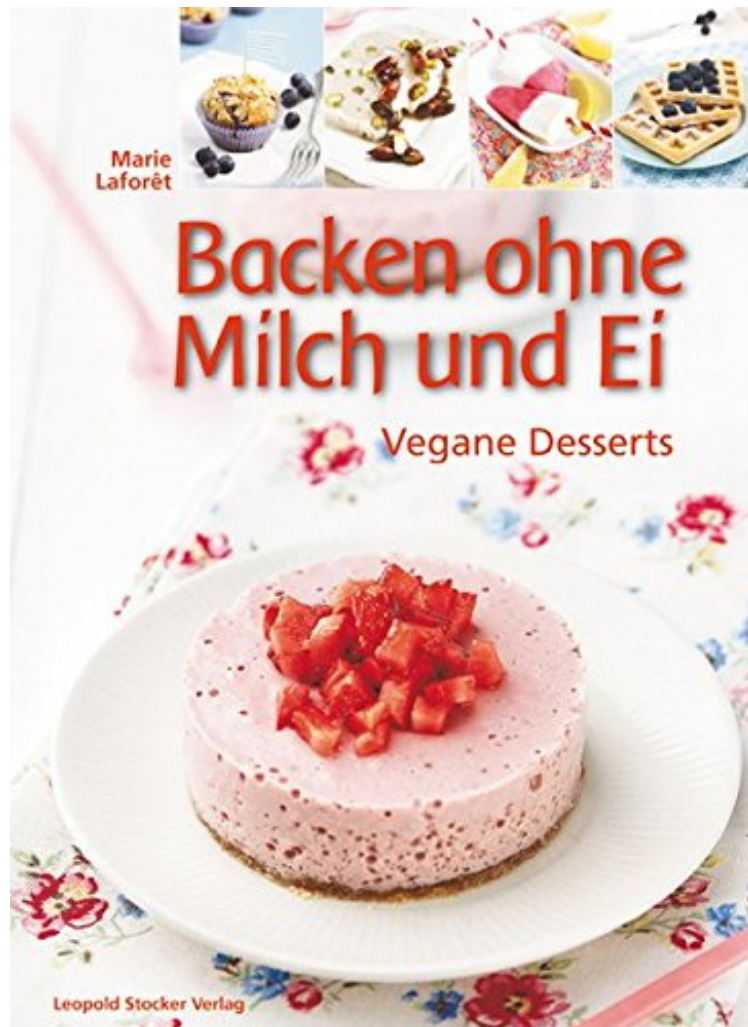


[Download free pdf] Backen ohne Milch und Ei: Vegane Desserts

## Backen ohne Milch und Ei: Vegane Desserts

Von Marie Lafort

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #53226 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-30Abmessungen: 8.94 x .67b x 6.571, Einband: Gebundene Ausgabe104 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Marie Lafort : Backen ohne Milch und Ei: Vegane Desserts** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Backen ohne Milch und Ei: Vegane Desserts:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegan backenVon Heinrich DasselWir sind zwar keine Veganer und nicht einmal berzeugte Vegetarier, aber beim Backen auf Eier zu verzichten, empfiehlt sich schon aus gesundheitlichen Grnden. So haben wir bei den Rezepten teilweise echte Kuhmilch statt Pflanzenmilch verwendet - hat auch geklappt und wunderbar geschmeckt. Wenn Freunde zu Besuch kommen, die Kuhmilch-Allergiker sind, haben wir jetzt aber auch tolle Desserts ohne Milch und Ei, rein vegan also, anbieten knnen!Die wunderschnen Bilder in diesem Buch haben allerdings auch einen Nachteil": Wir backen seither viel mehr als frher, weil es immer noch einige verlockende Rezepte gibt, die wir noch nicht ausprobiert haben!7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker und leicht umsetzbarVon Frank S.Backen

ohne Eier - das reduziert sich auf Mrbteig oder Hefeteig, dachte nicht. Bisherige Versuche, einen leckeren Rhrteig/All-in-Teig herzustellen, scheiterten auch. Nicht so die Muffins in diesem Buch. Sie haben sogar meine Kinder berzeugt! Insgesamt sind die grundlegenden Tipps, wie z.B. Eier ersetzt werden knnen, sehr hilfreich. Die Grundrezepte sind auch ohne Vorkenntnisse leicht umzusetzen und laden zustzlich dazu ein, eigene Variationen zu erschaffen. Das Layout und die Fotos zu jedem Rezept sind sehr ansprechend und verfhren zum Gleich-Los-Backen. 0 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geschenk Von Maria Metzmer Konnte das Buch nur berfliegen, da ich es umgehend verschenkt habe. Deshalb ist mir eine echte Bewertung nicht mglich. Das Geschenk wurde gewnscht.

Kurzbeschreibung Vegan gebacken Vegane Kochbcher strmen die Bestsellerlisten, doch Literatur ber Backen ohne Milch und Ei ist Mangelware. Mit den richtigen Tricks und Kniffen lassen sich jedoch auch kstliche Kuchen, Torten, Muffins und Kekse streng vegan zubereiten. Wer die se Kche liebt, kommt mit diesem Buch auf seine Kosten. Nach einem einfhrenden Teil ber Ersatzstoffe fr Milch, Ei und Honig sowie die Grundlagen veganen Backens sind die Rezepte an der Reihe: Rhabarber-Torte, Zitronen-Tarte, Nusskuchen, Kstlichkeiten aus Biskuit- oder Brioche-Teig, Schokolade-Muffins mit Blaubeeren, Zitronen-Ingwer-Kekse und Spekulatius, ja sogar gebackene Waffeln mit frischen Beeren und vieles mehr! Abgerundet werden die gebackenen Kstlichkeiten von Tiramisu, Schokoladenmousse, Crme Brle und Panna Cotta alle ganz vegan sowie von gefrorenen Leckereien wie Grntee-Eis oder geeistem Pfirsich-Joghurt. Wunderschne Fotos illustrieren jedes Rezept und laden zum Nachmachen ein. Die Zutatenlisten sind kurz und umfassen lediglich erhltliche Bestandteile so stehen dem Backvergnen keine Hindernisse entgegen! Die Autorin Marie Lafort ist eine groe Pflanzenliebhaberin und verzichtet auch aus ethischen Grnden auf Fleisch. Sie engagiert sich fr eine ebenso gesunde wie wohlschmeckende Kche und teilt ihre Erfahrungen auf ihrem Blog [www.100-vegetal.com](http://www.100-vegetal.com) mit ihren Lesern. Die leidenschaftliche Fotografin illustriert ihre Bcher auch selbst.