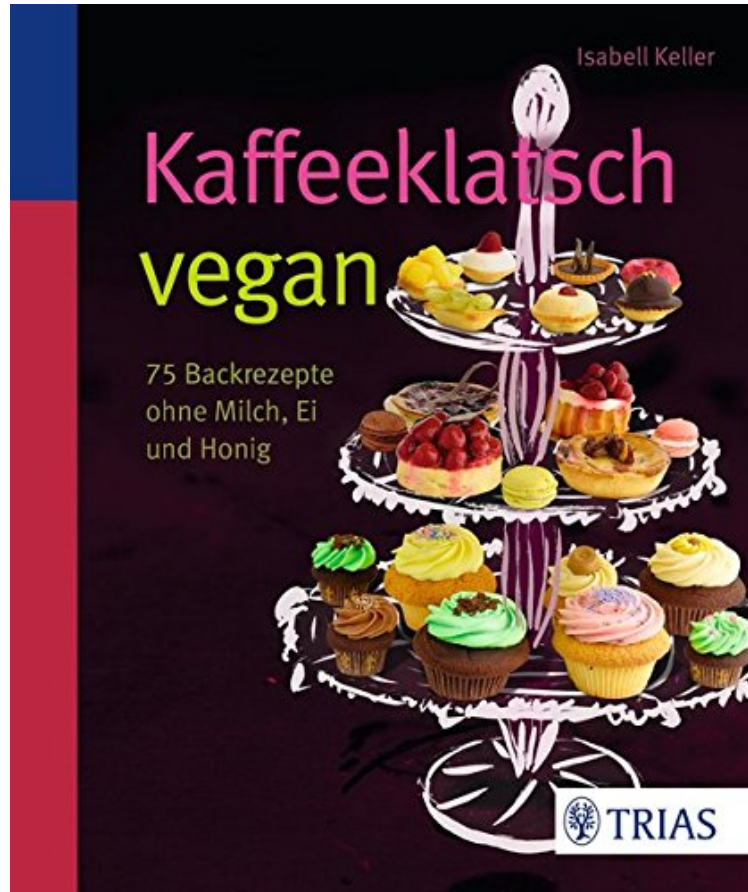


(Download) Kaffeeklatsch vegan: 75 Backrezepte ohne Milch, Ei und Honig

Kaffeeklatsch vegan: 75 Backrezepte ohne Milch, Ei und Honig

Von Isabell Keller

audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #158016 in BcherVerffentlicht am: 2014-04-09Erscheinungsdatum: 2014-04-09Abmessungen: 7.28 x .59b x 6.06l, Einband: Taschenbuch120 Seiten | File size: 72.Mb

Von Isabell Keller : Kaffeeklatsch vegan: 75 Backrezepte ohne Milch, Ei und Honig before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kaffeeklatsch vegan: 75 Backrezepte ohne Milch, Ei und Honig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kaffeeklatsch vegan - wirklich einfach von jedem umsetzbar und lecker!Von Nicole SchauerteIsabell Keller ist staatliche geprfte Ditassistentin und Ernhrungsberaterin. In Ihrem Buch Kaffeeklatsch vegan prsntiert Sie 75 kstliche Backrezepte gnzlich ohne tierische Zutaten oder teure Ersatzprodukte. Dieses kleine aber feine Backbuch ist somit nicht nur eine Bereicherung fr Veganer sondern auch fr Menschen mit Lebensmittelunvertrglichkeiten laktosefreie und sogar einige glutenfreie Rezeptideen wollen ausprobiert werden.Kaffeeklatsch vegan rumt zu Anfang gleich mit den unbegrndeten ngsten auf, dass veganes Backen ohne Ei zum Beispiel nicht funktioniert, es ohne Milchprodukte nicht schmeckt es zu kompliziert oder zu teuer sei. Isabell Keller erklrt, mit welchen einfachen Zutaten man Ei, Milch, Sahne und Co. ersetzen und mit welchen Grundrezepten man das 11 der vegane Backstube schnell beherrscht.Die 75 veganen Backrezepte sind in folgende Kategorien aufgeteilt: 1) Leckere Basics - Biskuitboden mit Frchten oder

Hefezopf geht immer.2) Ruck-zuck-Rezepte schneller Apfelmuskuchen mit Zuckerstreuseln kam bei meinen Freunden besonders gut an.3) Kreativ und modern Kalter Hund ist eher ein Klassiker für mich :-)) und weckt Kindheitserinnerungen in mir aber auch Klassiker können wieder modern sein. Und die Zebra-Biskuit-Rolle mit Physalis möchte ich unbedingt als nächstes ausprobieren, da ich Physalis liebe!4) Klein und süß - Lila Kuhfleckenmuffins mit cremiger Heidelbeerfüllung, schon der Name ist herrlich und schmecken tut es auch!5) Klassiker - vegan und Klassiker ist kein Widerspruch! In dieser Kategorie findet man Backrezepte, die bei keinem Kaffeeklatsch fehlen dürfen: Ob Bienenstich, Kirsch-Streusel-Kuchen, Donauwelle, Linzer Torte oder Frankfurter Kranz. Mein Fazit Ich persönlich finde so ein kleines Format für ein Back- oder Kochbuch wirklich sehr angenehm. So kann man durchaus seine Lieblingsrezepte ganz unkompliziert mit in den Urlaub nehmen und im Ferienhaus köstliche vegane Kuchen backen. Trotz dass das Buch so klein ist, hat es viel zu bieten und kann mit aufwendig produzierten Hardcover-Bchern mithalten. Isabell Keller hat wirklich ganz tolle Rezepte zusammengestellt, aus denen man zu jedem Anlass großartige Backwerke kreieren kann. Die Rezepte sind sehr unkompliziert und können wirklich einfach von jedem umgesetzt werden auch von Neueinsteigern der veganen Küche / Backstube. Gerade diese Zielgruppe wird mit diesem Buch sehr schnell feststellen, dass man auf keine Köstlichkeit verzichten muss, wenn man ohne tierische Zutaten backt. Als kleiner Kritikpunkt kann ich an dieser Stelle nur sagen: Ich hätte mich wirklich sehr über mehr Fotos gefreut. Und fürs nächste Back-Buch wäre es vielleicht etwas abwechslungsreicher, wenn man nicht so viel Puddingpulver als Ei-Ersatz verwenden würde das ist auch eine Geschmacksfrage. Ansonsten ist Kaffeeklatsch vegan meiner Meinung nach gut gelungen! Rezension - Copyright by: ~Ilb (Nicole Schauerte / Leseleidenschaft.de) 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Beliebte Backklassiker und neue Kreationen in veganer Version! Von RJ + YDJ Das Backbuch Kaffeeklatsch vegan von Isabell Keller, erschienen im Trias Verlag, zeigt wie einfach und unkompliziert veganes Backen ist. Hier findet man vegane Varianten beliebter Klassiker, die auf keiner Kaffeetafel fehlen dürfen sowie neue köstliche Kreationen. Das Buch eröffnet allen denen eine unglaubliche Kuchenvielfalt die sich vegan ernähren, an Allergien oder Intoleranzen leiden, oder auf ihren Cholesterinspiegel achten müssen und trotzdem gerne Kuchen essen. Veganes Backen ist lecker, unkompliziert und mit den Rezepten des Buches sind keine teuren Spezialprodukte nötig! Sämtliche Kuchenrezepte können mit einfachen Zutaten hergestellt werden, die im Kühlschrank oder Vorratsschrank lagern. Das Buch bietet nicht nur Basiswissen zu einfachen Kuchen zeigen wie Hefe- oder Mrbeteig. Auch Rührteige, Muffins, Biskuitrolle, Cremetorten sowie amerikanische Klassiker wie Cupcake, Pancakes und Co. sind hier zu finden. Das Backen ohne Milch und Ei erscheint vielen zunächst schwierig, doch mit einigen Tipps und Tricks stellt man fest dass man zum Backen keine tierischen Produkte benötigt. Dabei bekommt man in nahezu jedem Supermarkt eine große Auswahl an pflanzlichen Drinks, als Ersatz für Milchprodukte, zum Beispiel Soja-, Hafer- oder Mandeldrinks. Eier im Kuchenteig lassen sich mit einfachen Mitteln ersetzen, wie: Mineralwasser, Fruchtsäfte, Puddingpulver und Bananen. Bei Fett kann man auf vegane Margarine oder Öl zurückgreifen. Als Treibmittel ist neben Natron und Backpulver auch Mineralwasser ideal. Die Kohlensäure sorgt für besonders luftige und lockere Kuchenstruktur. Wer diese Regeln beherrscht wird mit der Zubereitung der Rezepte viel Freude haben. Wie beispielsweise: -Biskuitboden mit Früchten-Feiner Hefezopf-Löffelbiskuits-Berliner Pfannkuchen-Beerenkuchen vom Blech-Mohnkuchen mit Vanillehaube-Schneckenkuchen-Birnen-Schokoladen-Kuchen-Schokoladentorte-Walnuss-Orangen-Cremetorte-Orangenplätzchen-Husarenkräpfen-Marmeladenringe-Brombeermuffins mit Krokantkruste-Gummibirnenmuffins-Se Cremeschnitten-Cupcake Birne Helene-Saftiger Rührkuchen-Kirsch-Streusel-Kuchen und vielen weiteren, insgesamt 75 Köstlichkeiten. Die schöne Aufmachung des kleinen Buches ist sehr hochwertig, mit vielen tollen Fotos macht Lust aufs Backen. Ich finde Kaffeeklatsch vegan zeigt wie unkompliziert veganes Backen ist und dass man auch hier auf beliebte Klassiker nicht verzichten muss, denn alles lässt sich auch ohne Milch, Eier und Butter herstellen. Empfehlenswert! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich bin begeistert! Von KiWi Ich habe bis jetzt 2 Rezepte ausprobiert und beide gelangen sofort ohne Wenn und Aber. Die Mengen von den Zutaten stimmten, ich musste nichts ändern. Und die Kuchen schmecken himmlisch! Nicht zu süß und sehr frisch. Die Rezepte sind unkompliziert und gut beschrieben. Ich bin noch nicht so geübt beim Backen, so brauchte ich bisschen mehr Zeit und Konzentration. Das Buch ist geeignet für Backanfänger. Sie werden nicht enttäuscht.

Kurzbeschreibung Aber bitte vegan! Linzer Torte, Rührkuchen, Cupcakes und Teegebäck - willkommen an unserer veganen Kaffeetafel! Hier gibt es Klassiker, die wir schon seit Kindertagen lieben, ebenso wie süßliche Modetorten, Cremiges und Fruchtiges. Das Besondere: alle 75 Rezepte funktionieren ohne teure Spezialprodukte! Denn vegan backen klappt auch ohne Sojamehl oder in jedem Supermarkt bekommen oder ohnehin schon zu Hause haben: Banane ersetzt Ei, Puddingpulver die Gelatine. Einfach, simpel, lecker! Viel Spaß beim Nachbacken, gutes Gelingen - und lassen Sie es sich schmecken! Isabell Keller ist staatlich geprüfte Diätassistentin und Ernährungsberaterin. Sie arbeitet in der Ernährungsberatung an der Rhein-Haardt-Klinik in Bad Dürkheim. Nebenbei entwickelt sie mit großer Begeisterung Rezepte und gibt Backkurse zum Thema "Backen ohne Milch Ei" an Volkshochschulen. Ei-Ersatz aus Tapioka - mit altbekannten Produkten, die Sie garantiert über den Autor und weitere Mitwirkende Isabell Keller ist staatlich geprüfte

Ditassistentin und Ernährungsberaterin. Sie arbeitet in der Ernährungsberatung an der Rhein-Haardt-Klinik in Bad Drkheim. Nebenbei entwickelt sie mit groer Begeisterung Rezepte und gibt Backkurse zum Thema "Backen ohne Milch Ei" an Volkshochschulen.