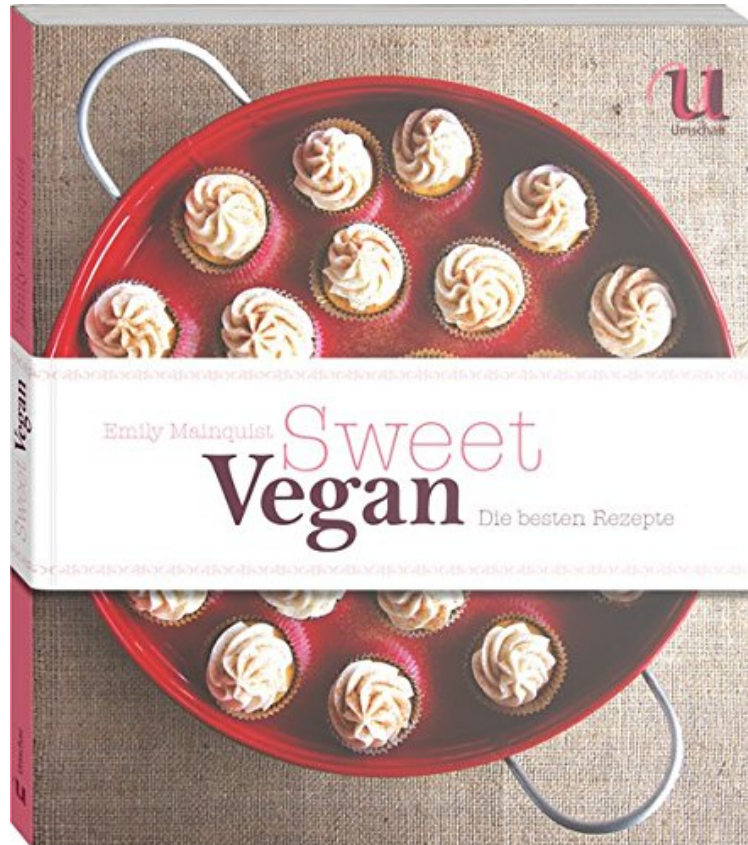


[Download pdf] Sweet Vegan. Die besten Rezepte

Sweet Vegan. Die besten Rezepte

Von Emily Mainquist

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #352725 in BcherMarke: Umschau BuchverlagVerffentlicht am: 2013-02-14Anzahl der Produkte: 4Abmessungen: 9.57 x .59b x 8.46l, Einband: Taschenbuch144 Seiten | File size: 57.Mb

Von Emily Mainquist : Sweet Vegan. Die besten Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sweet Vegan. Die besten Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen54 von 60 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. So eine Farce!!!Von heldinIch hatte mich sehr auf das Buch gefreut, in der Hoffnung, inspirierende vegane Backrezepte zu finden. Und wurde nur enttäuscht!!Das Buch kann man komplett in die Tonne treten, denn 80-90 % der Rezepte verlangen nach chemisch-industriellem Ei-Ersatz. Dann braucht man noch bergeweise "Veganen Frischkse auf Sojabasis", "Vegane saure Sahne auf Sojabasis", "Vegane Creme fraiche auf Sojabasis" etc. So eine Farce!!Dieses Buch ist kein veganes Backbuch, sondern es wurden einfach unvegane Rezepte genommen und alle unvegane Zutaten 1:1 durch Ersatzkrepel ersetzt. Dafr brauche ich kein neues Buch!!Meiner Meinung nach hat die Autorin keine Ahnung von veganem Backen - es wird nicht einmal der Versuch unternommen, ohne den Ersatzkram auszukommen, obwohl das nicht schwer ist! Dass Sojamilch verwendet wird o.. finde ich ja vllig ok, aber wenn jedes Rezept nach Zutaten verlangt, die man in keinem normalen deutschen Supermarkt bekommt, werde ich einfach sauer! Komplet am Markt vorbei...Die Beschreibung auf der Rckseite ist zudem noch eine Lge, da dort behauptet wird, es gbe unter anderem ein Rezept fr vegane Marshmallows. Nein!!! Es gibt Rezepte MIT veganen Fertig-Marshmallows,

die man erstmal online kaufen muss. Na herzlichen Glückwunsch...Ich kann gar nicht glauben, dass die Autorin eine Bäckerei betreibt, denn zumindest vegan Backen kann sie meiner Meinung nach nicht...aber vielleicht habe ich auch einfach andere Vorstellungen davon als viele Amerikaner, denn soweit ich weiß, ist das Buch "Sweet Vegan" einfach nur die deutsche Übersetzung eines in den USA bereits erschienenen Buches, womit für mich klar ist, dass das nicht funktioniert. Denn die Geschmcker und Produkte sind dann doch einfach zu unterschiedlich. Ich habe das Buch wieder zurück gegeben und empfehle wirklich niemandem den Kauf! Zwei Sterne gibt es trotz meines vernichtenden Urteils für die Bilder und den nicht gelungenen Versuch eines veganen Backbuchs. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles Buch Von Sabine Alleine bei den Bildern fließt einem das Wasser im Mund zusammen. einziges Manko, die Rezepte brauchen (wenn man sie genau einhält) viele exklusive Zutaten. Aber wer flexibel ist und sich zu helfen weiß kann die Rezepte adaptieren und etwas verändern :-)) 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte, die auch Nicht-Veganer spielend bezaubern Von Cornelia Travnicek Ja, in diesem Buch wird mit Ei-Ersatz und Soja-"Frischkäse" gebacken. Ja, auch ich dachte anfangs, dass ich das lieber nicht möchte oder die verlangten Zutaten gar nicht zu kaufen bekomme. Allerdings hat sich schnell herausgestellt, dass ich alle Zutaten ohne Probleme und teilweise sogar aus biologischer Herstellung im Reformhaus bekommen kann (zumindest hier in Wien). Das Backergebnis spricht am Ende für sich selbst: Bis jetzt 6 Rezepte ausprobiert, 6 Rezepte gelungen, viele Komplimente für das Backwerk. Teilweise wurde ich von den Nicht-Veganern sogar um das Rezept gebeten! Wer keinen Ei-Ersatz verwenden möchte, kann je nach Rezept auch auf Backpulver/Sojamehl ausweichen, für gebotene vegane Bäcker und Bäckerinnen sollte das kein Problem darstellen.

Pressestimmen Die zahlreichen Bilder lassen die schönsten Leckereien so erscheinen, als kämen sie direkt aus dem heimischen Ofen. Crème-De-Menthe-Brownies, Zitronen-Buttercreme-Cupcakes und Zimtstreuselkuchen machen Appetit und Lust, die Rezepte gleich auszuprobieren. Die Rezepte selbst sind übersichtlich gestaltet und einfach erklärt. Somit ist das Buch auch für Anfänger bestens geeignet. --Webrezension des Vegetarierbundes Deutschland Kurzbeschreibung Die Gemeinde der Veganer wächst. Und sie möchte nicht auf seine Backwaren und Desserts verzichten. Warum auch? Es geht auch anders, wie dieses Buch in 70 abwechslungsreichen und einfach erklärten Rezepten zeigt. Kuchen, Kekse und Desserts, alle Zutaten natürlich vegan, schmecken genauso gut wie die Klassiker, wenn man die richtigen Kniffe und Tricks der Profis kennt. Ein veganes Backvergnügen mit Genussgarantie und das erste deutsche Buch, das sich diesem spannenden Thema annimmt. über den Autor und weitere Mitwirkende Emily Mainquist ist eine bekannte Autorin aus den USA, die sich seit Jahren in Publikationen und Büchern mit dem Thema Vegan kochen beschäftigt. In Baltimore betreibt sie eine eigene Bäckerei, die für ihre veganen Dessertkreationen bereits mit dem begehrten 'Veggie Award' ausgezeichnet wurde.