

[Download pdf ebook] Desserts roh vegan

Desserts roh vegan

Von Anja Stadelmann

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #465724 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-25Abmessungen: 9.69 x .67b x 7.36l, Einband: Gebundene Ausgabe112 Seiten | File size: 72.Mb

Von Anja Stadelmann : Desserts roh vegan before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Desserts roh vegan:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schöne Aufmachung, aber....Von RaumKlangDas Buch ist sehr schn und bersichtlich gemacht. Leider gelingen aber nicht alle Rezepte, wie beschrieben, auch wenn man sich peinlich genau an die Angaben hlt. Die Zitronentrumchen werden nicht zu leckeren Zitronenpralinen, sondern im Khlschrank setzt sich das Kokosfett vom Zitronenwasser ab, brig bleibt in den Pralinenformen obenauf eine Schicht pures Fett und darunter die zitronige Flssigkeit...So hnlich ist es bei den fruchtigen Pralinen. Groes Lob hingegen an die Kiwitrkten mit Schlagrahm, die gelangen super. Die meisten Torten mssen im Tiefkhl器 aufbewahrt werden, der Grundteig ist zwar gut zu verarbeiten, weil durch die eingeweichten Datteln weich, jedoch im normal gekhlten Zustand wrde man beim Tortenstck-Schneiden alles zerquetschen. Das finde ich ziemlich unpraktisch, zumal es hnliche roh vegane Tortenrezepte gibt, die man nicht tiefkhlen muss. Alles in

allem ist die roh vegane Küche sehr nusslastig und schwer verdaulich. Dennoch ist das Buch für manche Rezepte wirklich zu empfehlen und optisch einfach einladend. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ... Von Michaela Schmanck: Schöne Rezepte ... leider ist das Buch scheinbar bereits von wem durchgeblutert worden, was unschwer an den weit ausgedruckten Seiten zu erkennen ist - bei einem Rezept kann man sich sogar denken, da das Rezept kopiert wurde ... vermutlich wurde das Buch dann vom Kunden unter irgendeinem Vorwand zurückgeschickt ... da das Buch aber ansonsten ziemlich ordentlich aussieht, habe ich es trotzdem behalten ... ein Problem, dass ich bei leider schon oft hatte, allerdings in weitaus schlimmerer Form ... vom Inhalt her klare Kaufempfehlung! 14 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Echte Highlights für raw vegane Süßgebäck! Von Ulrike_R: Wie einfach und lecker vegane Torten und veganes Eis sein können, habe ich schon mehrfach selbst getestet. Deutlich gewohnungsbedürftiger ist für mich persönlich die roh vegane Ernährung (raw vegan). Schließlich fallen nicht nur Eier, Butter, Sahne und Milch weg, es wird auch nichts gebacken sondern bei maximal 40 C getrocknet. Und Zutaten wie Dattelmus, Chiasamen und Nusstreuer (kann man einfach selbst machen, das Buch erklärt wie) hat vermutlich nicht jeder in seiner Küche. Trotzdem lassen sich damit so leckere Dinge wie Petit Fours, Kiwitrüchchen mit Schlagrahm, Pralinen oder Eistorte "basteln". Und vieles davon mit wenig Aufwand. Ein tolles Buch für Freunde der raw veganen Küche.

Kurzbeschreibung Von Schokoriegel bis Eistorte: rohvegane Süßigkeiten Ein Buch voller unwiderstehlicher Desserttrüme alle durchwegs vegan, ungekocht, vollwertig, gluten- und zuckerfrei! Auf der Suche nach den gesündesten und feinsten Dessertrezepten hat die junge Autorin, selbst Veganerin, eine Fülle von kreativen Rezeptideen umgesetzt, die nicht nur Veganer und Rohkostler zum Staunen bringen werden. Auf der Suche nach Desserts ohne tierisches Eiweiß hat die junge Autorin 70 süße Rezepte kreiert, die nicht nur Veganer zum Staunen bringen werden. Kostlich bekömmliche Nachspeisen von Schokoriegel bis Eistorte für den krnenden Schlusspunkt oder als Snack zwischendurch. Es werden ausschliesslich frische, vollwertige und natürliche Zutaten verwendet, das Geheimnis für gesunden Genuss. In diesem Buch wird die süße Küche neu erfunden, dabei ist die Zubereitung ganz einfach. Inhalt Basics Frühstück Snacks Gebäck Pralinen Schokoladentüme Torten Eiskalte Erfrischungen über den Autor und weitere Mitwirkende Anja Stadelmann besucht den Vorkurs an der Schule für Gestaltung Aarau und ernährt sich seit einiger Zeit vegan und vollwertig. Ihre Experimente im Bereich der Rohkosternährung haben sie zu diesem Dessertbuch inspiriert, ganz nach dem Motto: Süßes kann auch für den Körper eine Wohltat sein, nicht nur für die Seele.