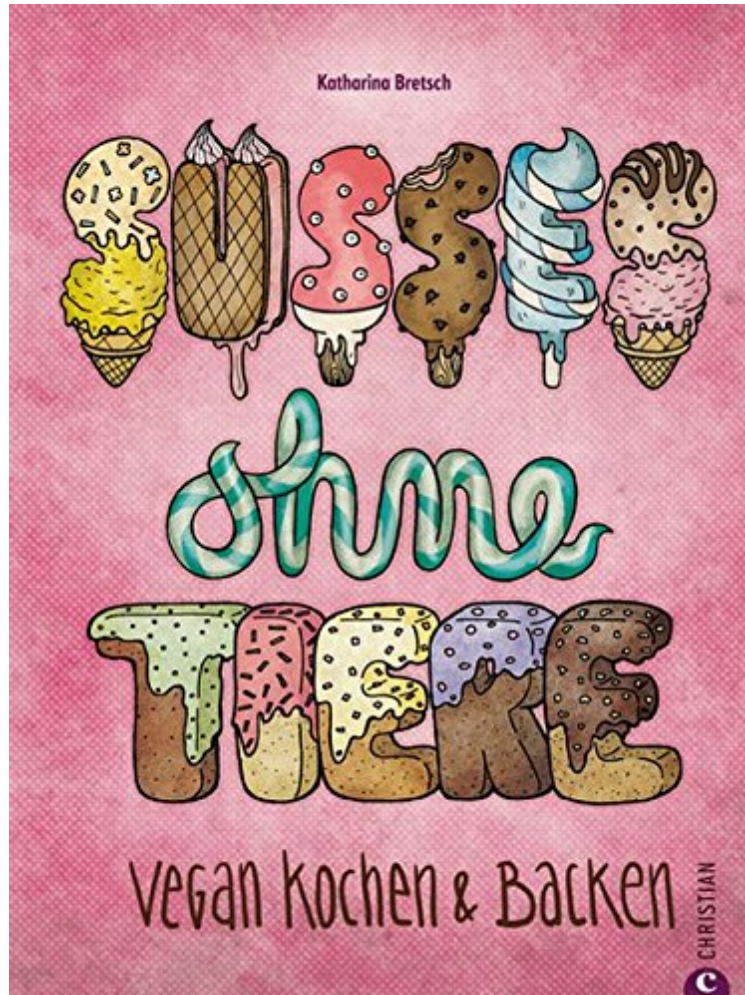


(Pdf free) Ses ohne Tiere: Vegan kochen und backen

Ses ohne Tiere: Vegan kochen und backen

Von Katharina Bretsch

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #573785 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-12Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 44.Mb

Von Katharina Bretsch : Ses ohne Tiere: Vegan kochen und backen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ses ohne Tiere: Vegan kochen und backen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach schn!Von chrisDas Buch an sich ist einfach schn und gerade deshalb auch ein gutes Geschenk fr "Fleischesser". ;)Wrde es nur aus den Rezepten besten wre es nicht ganz so berzeugend, aber die Kunst macht es hier einfach, muss man ganz klar sagen!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bunt, kreativ und lecker!Von A. M.Ich habe dieses schne, bunte Buch zum Geburtstag bekommen. Normalerweise koche ich lieber, als zu backen, aber hier wird es wohl in Zukunft recht oft Ses geben. Ich habe schon zwei Mal die Dattel-Nuss-Schnecken mit Vanillesauce gebacken, weil sie sooo lecker waren. Und die Kekse mit Kaffirlimettenblttern, Zitronengras, Mohn und Cranberries... was ist denn das fr eine absolut kreative und geniale Kombination!?! War vllig begeistert und mchte noch ganz viele

Rezepte ausprobieren. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Se Kstlichkeiten und tolle Illustrationen Von Julia B. Endlich gibt es wieder ein neues Buch von Katharina Bretsch. Ganz im Stile von "Kochen ohne Tiere", ist auch dieses Buch reich an bunten Illustrationen. Es ist eine wahre Freude durch dieses Kunstwerk zu blttern. Zu Beginn gibt die Autorin einen kurzen berblick zu Ersatzprodukten und zeigt somit, dass man auf gar nichts verzichten muss. Die Rezepte sind super kreativ und lecker. Zu jedem Rezept gibt es ein Foto, das harmonisch in eine Illustration eingebunden wird. Auf einen Blick kann man sehen, ob das Rezept glutenfrei, roh und/oder mit Alkohol ist. Auch den Zeitaufwand kann man auf einen Blick sehen. Die Autorin teilt unter anderem ihr Buch in die Kapitel Brunch, Kaffeeklatsch, Dinner, was besonderes,... ein. Ganz hinten gibt es ein Register mit allen Rezepten, die glutenfreien und die rohen Leckereien sind gesondert aufgefahrt. Somit kann man diese schnell im Buch nachschlagen. Die Rezepte sind uerst einfallsreich und sehr gut erklrt. Einige sehr schne Rezepte sind zb die Dattel-Nuss-Hefeschnecken mit Vanillesauce, ses Sushi, Limetten Ksekuchen, Kokoskugeln, Cakepops,... Ich kann dieses Buch nicht nur Veganern empfehlen, da bei vielen Rezepten gar nicht auffllt, dass sie ohne tierische Produkte hergestellt sind. Besonders wer schon "Kochen ohne Tiere" bezaubernd empfand, findet hier eine wunderbar einfallsreiche Fortsetzung.

Kurzbeschreibung Ob se Sommerrollen mit Himbeer-Limetten-Dipp, Frozen Yogurt mit karamellisiertem Msli oder Double-Chocolate-Biskuit mit Kokosstreuseln: 'Ses ohne Tiere' verspricht genauso viel Freude am veganen Kochen und Backen wie 'Kochen ohne Tiere'. In 90 Rezepten, die teilweise auch glutenfrei oder ganz 'raw' zubereitet werden knnen, die se vegane Vielfalt entdecken! ber den Autor und weitere Mitwirkende Katharina Bretsch studierte Kommunikationsdesign an der Staatlichen Akademie der Bildenden Knste Stuttgart. Mit ihrer Diplomarbeit verffentlichte sie auch ihr erstes Buch im Christian Verlag: 'Kochen ohne Tiere. Vegan genieen' wurde 2012 mit der Silbermedaille der GAD ausgezeichnet. Kathi Bretsch lebt in Stuttgart, wo sie als freie Illustratorin arbeitet. Nebenberuflich ist sie schon ber Stuttgart hinaus bekannt fr ihr vegetarisch/veganes Catering.