

Neue Lieblingskuchen ohne Milch und ohne Ei

Köstliche Kuchen und traumhafte Torten ohne Eier, Butter und Sahne – geht das überhaupt? Mit »Vegan backen«, erschienen im pala-verlag, überzeugt Angelika Eckstein auch skeptische Kuchenfans. Fast 100 Backideen bieten Veganern und allen, die wegen einer Allergie oder Unverträglichkeit keine tierischen Produkte verwenden, für jeden Anlass und Geschmack das passende Rezept.

Beliebte Klassiker wie Marmorkuchen, Gugelhupf, Streuselkuchen oder Bienenstich sind ebenso zu finden wie feine Festtagstorten, knusprige Tartes, lockeres Hefengebäck und Rührkuchen mit fruchtiger oder cremiger Füllung.

Auch kleine Konditoreikreationen wie Kirschtörtchen, Rosinenschnecken, Brownies, Krapfen oder Dominosteine werden vorgestellt.

Eine Warenkunde widmet sich den vollwertigen pflanzlichen Zutaten.

Alltagstaugliche Tipps rund ums Rühren, Kneten und Dekorieren sorgen für gutes Gelingen. Alle Rezepte werden Schritt für Schritt erklärt und sind daher ganz einfach nachzubacken. So bekommen auch Anfänger Lust aufs Backen von Hefezopf, Apfelstrudel und Torten mit cremiger Erdbeerfüllung oder Schokoglasur.

Wer gern Süßes, aber weder Eier, Milchprodukte noch Honig isst, kann sich mit diesem Buch auf viele neue Lieblingskuchen freuen.

(1265 Zeichen)

Angelika Eckstein:

Vegan backen

Kuchen, Torten & mehr

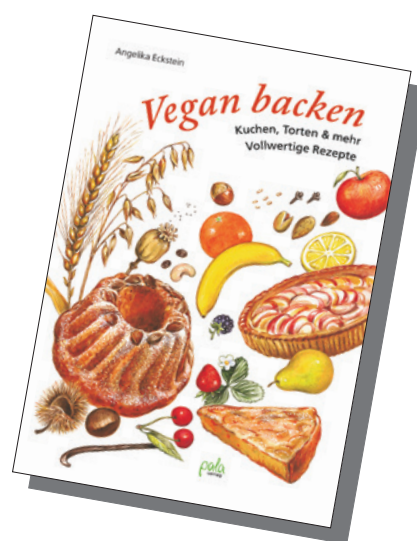
Vollwertige Rezepte

pala-verlag, Darmstadt

260 Seiten, Hardcover

19,90 €

ISBN: 978-3-89566-239-3



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Preetext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: katrin.kolb@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt