

Presseinformation

Köstliche Weihnachtsbäckerei ohne Eier, Milch & Co.

Zarter Duft nach Anis und Zimt, frisch gebackenen Vanillekipferln und Kokosmakronen kündigt es an – Weihnachten mit seinen lang ersehnten Gaumenfreuden steht vor der Tür.

Meist mit viel Butter, Eierschaum und Schlagsahne hergestellt, sind die begehrten Leckereien der Weihnachtszeit jedoch nichts für alle, die sich rein pflanzlich ernähren. Aber deshalb auf sie verzichten? Das muss nicht sein.

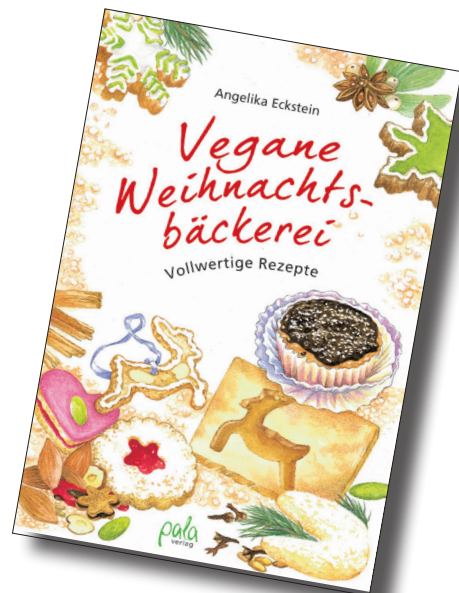
Weil auch Veganer manchmal Naschkatzen sind, ist im pala-verlag das Buch »Vegane Weihnachtsbäckerei« von Angelika Eckstein erschienen. Es zeigt, wie die weihnachtliche Bäckerei auch ohne Eier, Milch & Co. bestens gelingt.

Rund 75 vollwertige Rezepte erklären Schritt für Schritt, wie sich Pfefferkuchen, Stollen, Fruchtbrot oder Weihnachtstorte, eine bunte Vielfalt köstlicher Plätzchen und auch Konfekt mit rein pflanzlichen Zutaten herstellen lassen. Neben Klassikern wie Dominosteinen oder Elisenlebkuchen warten auch knusprige Cantucci und zart schmelzende Limettensterne aufs Ausprobieren. Auch Allergiker werden die Rezepte zu schätzen wissen, weil kaum Sojaprodukte zum Einsatz kommen.

Stimmungsvolle Illustrationen machen das Buch darüber hinaus zu einer echten Augenweide.

(1214 Zeichen)

Angelika Eckstein
Vegane Weihnachtsbäckerei
Vollwertige Rezepte
pala-verlag, Darmstadt
Hardcover, 160 Seiten, 12,90 Euro
ISBN: 978-3-89566-275-1



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext 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