

Bernd Siefert

Vegan und süß

Die besten veganen Kuchen, Desserts und Cookies

Vegane Kuchen und Desserts selbst gemacht

Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren zeigt, dass man weder Butter noch Eier braucht, um leckere **vegane Kuchen, Torten, Cookies oder Desserts** zu zaubern. Mehr als **80 einfache bis anspruchsvolle Rezepte** für vegane Köstlichkeiten werden vom Profikonditor anschaulich erläutert. Darüber hinaus enthält dieses Buch zahlreiche Tipps mit welchen Produkten sich **tierische Zutaten ersetzen** lassen. Vom Apfelstrudel über Creme Brûlée und Kokos-Cakepops bis hin zur Zitronentarte mit Blaubeeren – süßer veganer Genuss kann so lecker sein!

- **Mehr als 80 vegane Rezepte** von einfach bis ganz schön anspruchsvoll
- **Kuchen, Torten und Cupcakes:** Genuss für jeden Kaffeetisch mit Bienenstich, Himbeer-Cupcakes, Schokoladentorte a la Sacher, Donauwelle und vielem mehr
- **Cookies und Lollies:** kleine Köstlichkeiten wie Chocolate-Chip-Cookies, Japanische Grüntee-Lollicakes oder Vanillekipferl für alle Schleckermäuler
- **Desserts und Eis:** Nachtisch vom Allerfeinsten wie Mousse au chocolat mit Mango-Maracujasauce, Beeren-Müsli-Trifle, Schokoladeneis oder Kiwi-Bananen-Sorbet
- **Ausführliche Warenkunde** und viele Tipps und Tricks, um tierische Zutaten zu ersetzen



Vegane Schlemmerfreuden ohne Ei und Butter! Die besten Kuchen, Torten, Cookies und Desserts von Bernd Siefert für die vegane Küche neu entwickelt.

Bernd Siefert

Vegan und süß

Die besten veganen Kuchen, Desserts und Cookies

ISBN 978-3-98541-027-9
160 Seiten, 200 x 275 mm
durchgehend Farbfotos
€ 14,90 (D) / € 15,40 (A)