



Backen ohne Butter, Eier oder Sahne? Dass das nicht nur ganz hervorragend schmeckt, sondern auch ohne viel Aufwand gelingen kann, beweist der vegane Meisterkoch Jérôme Eckmeier gemeinsam mit Backspezialistin Daniela Lais in seinem neuen Buch *Einfach vegan backen*.

Ob feiner Cheesecake, cremige Kastanientorte, fluffige Waffeln oder herzhaft-köstliche Köstlichkeiten wie Pizza oder Quiche – in den rund 80 Backrezepten kommen Veganer voll auf ihre Kosten. Aber auch diejenigen, die nur gelegentlich auf tierische Produkte verzichten möchten, finden hier schmackhafte und leicht umzusetzende Anleitungen für vegane Naschereien.

In einem einführenden Kapitel werden die Basics des veganen Backens anschaulich erklärt: Welche Lebensmittel sollte ich unbedingt im Haus haben? Welche Ersatzprodukte eignen sich besonders gut, damit der Teig schön luftig und schmackhaft wird? Wo kann ich Agavensirup oder Seidentofu kaufen? Eine kleine Warenkunde der Experten erleichtert auch Anfängern den Einstieg. Der umfangreiche Rezeptteil umfasst die ganze Bandbreite der veganen Backkunst: von süßen Kleinigkeiten, wie Cupcakes, Cookies oder Brownies, über traumhafte Kuchen, Tartes und Torten, wie Donauwelle und Schokoladentorte, bis hin zu herzhaften Sattmachern, wie Kartoffelbrot, Flammkuchen oder Bagels. Natürlich sind auch viele leckere Rezepte für die Weihnachtsbäckerei enthalten. Die wichtigsten Grundrezepte, vom Blätterteig bis zum Eischäum aus Leinsaat, runden das Buch ab. Die zahlreichen Fotos lassen einem das Wasser im Munde zusammen laufen und machen große Lust, direkt mit dem Backen loszulegen.

Genussvoll und gesund leben – mit diesem veganen Backbuch kein Problem. Auch für Nicht-Veganer und Allergiker sind die Rezepte garantiert ein Genuss!

Weitere Informationen zu Jérôme Eckmeier finden Sie auf seinem Blog unter [www.jeromeeckmeier.blogspot.com](http://www.jeromeeckmeier.blogspot.com).

ISBN  
192 Seiten, 197 x 252 mm  
ca. 95 Farbfotografien  
€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**