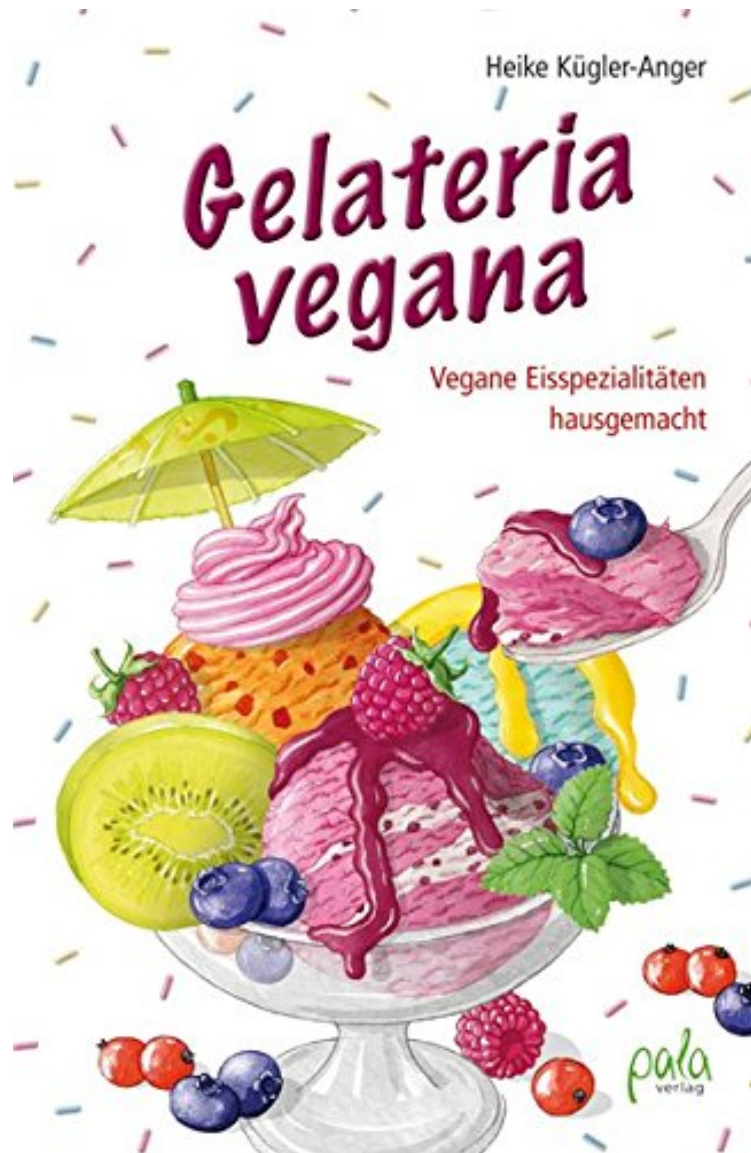


[Read free] Gelateria vegana: Vegane Eisspezialitten hausgemacht

## Gelateria vegana: Vegane Eisspezialitten hausgemacht

Von Heike Kugler-Anger

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #349042 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-01Abmessungen: 8.50 x .67b x 5.55l, Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 37.Mb

**Von Heike Kugler-Anger : Gelateria vegana: Vegane Eisspezialitten hausgemacht** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gelateria vegana: Vegane Eisspezialitten hausgemacht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ganz nett, aber nichts besonderesVon simonsfollyNachdem ich mir hochmotiviert eine Eismaschine gekauft hatte, suchte ich nach passenden Rezepten. Nachdem ich mehrere Rezepte aus dem Internet mit migem Erfolg probiert hatte, habe ich dieses Buch gekauft.Grundstzlich ist es nicht verkehrt, mich persnlich strt auch nicht, dass keine Fotos drin sind

Eiskugeln kann ich mir gerade noch so vorstellen und die Illus sind auch ganz nett gemacht. ABER: Alle Rezepte sind alle, bis auf die Parfaits, zum "Sofortessen" gemacht. Lagerfähig ist diese Art von Eis gar nicht, das werden steinharte Klumpen und auch nach dem Auftauen nicht mehr soooo super. Besser sind hier die Rezepte aus dem Buch "Eis mit Stiel", man muss hier zwar vorher ordentlich Zutaten shoppen, dafür ist dieses Eis dann 100% wie beim Italiener und man kann das Eis problemlos im Gefrierschrank lagern. Dieses würde ich eher empfehlen. Dann hätte ich auch gerne so Standardsorten mit drin, wie ganz profanes Haselnusseis. Nix da, Fehlanzeige (brings bei beiden Bchern. Bekommt man aber auch so hin, weil das Grundrezept der Eissorten immer gleich ist, da fällt das Abwandeln leicht.) Ganz nett sind die Rezepte für Zusatzzeug, wie Kekse, Waffeln, Karamellsauce. Ist eine Bereicherung, aber halt nicht der Grund, weshalb man das Buch kauft. Fazit: Ich würde es nicht nochmals kaufen. 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. LeckerVon SitaGute Rezepte für Veganer, schnell machbar und sehr lecker. Endlich Eis für Leute die keine tierischen Produkte essen, Toller Sommer12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tierfreundlich schlemmenVon Julia BrunkeWas darfs denn sein? Vanilleeis mit Schokosauce, superfixes cremiges Erdbeereis, Eiskonfekt, fruchtiges Frozen Yogurt oder erfrischendes Sorbet?Gelateria vegana ldt ein zum Genießen veganer Eisspezialitäten. Vorstellt werden 120 köstliche Rezepte: Cremeeis von Ananas-Kokos über Banane-Zimt bis zu Schokoeis mit Cashewnüssen oder Sojajoghurt mit verschiedensten Früchten lässt sich in nur 10 Minuten Zubereitungszeit und 40 Minuten Gefrierzeit in der Eismaschine herstellen. Für alle anderen Eiskreationen braucht man keine Eismaschine: Da gibt es köstliche Parfaits von Erdbeer und Zitrone bis Mokka oder Schoko-Mandel sowie Eishäppchen, Eiskonfekt und Eistrüchchen. Hinzu kommen Rezepte für fruchtiges Eis am Stiel, erfrischende Sorbets sowie geistige Getränke wie Shakes, Frapps oder Eiskakao. Hervorzuheben sind phantasievolle Rezepte für Rohkosteis: Da gibt es Cashew-Fruchteis oder Pistazieneis, für Mutige auch Tomaten-Nektarinen-Sorbet oder Brennessel-Bananeneis. Leider gibts keine Fotos in dem Buch. Wer schwelgen will, sollte daher gleich mit der Zubereitung beginnen...

KurzbeschreibungDie Eissaison ist eröffnet: Mit 120 veganen Rezepten ldt Heike Kglér-Anger zum Schleckern und zum Löffeln ein. Klassische Sorten wie Schoko, Vanille oder Joghurt-Kirsche können so in veganer Version ebenso leicht zubereitet werden wie erfrischendes Zitronen-Lavendel-Sorbet, verführerisches Eiskonfekt oder Limetten-Kokos-Eis am Stiel. Wer sich aus Überzeugung oder aus gesundheitlichen Gründen für rein pflanzliche Ernährung entscheidet, freut sich sicher auch über Rezepte für eiskalte Schlarfgetränke wie Erdbeerfrapp und Anleitungen für weihnachtliches Birnensorbet. Knusprige Waffeln, leckere Saucen und raffinierte Toppings runden die veganen Gaumenfreuden ab. Eine Eismaschine macht die Zubereitung der Köstlichkeiten leichter, ist aber für das Gelingen der Rezepte kein Muss. Welche Zutaten und Küchenutensilien für zarten Schmelz und höchsten Genuss sorgen, wird ausführlich erklärt. Ein Buch für Eisfans, die natürliche vegane Zutaten schützen und auch beim Geschmack keine Abstriche machen möchten. über den Autor und weitere MitwirkendeHeike Kglér-Anger arbeitete lange als Englischdozentin in der Erwachsenenbildung. 2006 tauschte sie die Lehrbücher gegen den Kochlöffel ein und hat seitdem zahlreiche Kochbücher zur vegetarischen und veganen Küche veröffentlicht. Außerdem schreibt sie Texte zu den Themen Kochen, Ernährung und Gesundheit und erteilt Kochkurse. Ihr Lebensmittelpunkt ist seit gut zehn Jahren der Odenwald, wo sie mit ihrem besten Testesser (ihrem Ehemann) sowie mit mehreren Hunden und Katzen heimisch geworden ist.