

# SERVICE

- 5 Vorwort
- 10 Die Backtipps der Veganista
- 12 Backen ohne Ei
- 14 Grundrezept: Veganes »Eiweiß«
- 16 Backen ohne Milchprodukte
- 18 Grundrezept: Vegane »Sahnecreme«
- 186 Glossar: Zutaten\* der veganen Küche
- 188 Register
- 192 Impressum

\* Im Glossar sind alle Zutaten erklärt, die in den Zutatenlisten der Rezepte mit einem Sternchen gekennzeichnet sind.

## SÜSSE KLEINE SÜNDEN

### BACKEN IM KLEINFORMAT

Hier kommen die Kleinen der Backstube ganz groß raus! Denn Frühstücksmuffins, Pekannussbrownies oder Mohnwaffeln sind die perfekten Gute-Laune-Happen für zwischendurch.

SEITE 23

## BESONDERSTEN

FÜR DIE TORTENMOMENTE IM LEBEN

Manchmal muss es einfach etwas Besonderes sein: Käsesahnetorte, Blaubeertarte oder üppige Pralinentorte haben allesamt das Zeug zum Schmuckstück für die feierliche Kaffeetafel.

SEITE 109

## ENDLICH KAFFEEPAUSE!

KUCHEN FÜR IMMER UND JEDEN TAG

Solche einfachen Dinge liebe ich besonders: den Marmorkuchen zum Geburtstag oder den ersten Erdbeerkuchen der Saison. Hier kommen die Rezepte, die aus jedem Mittwoch einen Feiertag machen.

SEITE 65

## HERZLICH GERN HERZHAFT

BROT, PIZZA, QUICHE & CO.

Bitte hier entlang zur Grillparty mit BBQ-Brot, zur Brotzeit mit Selbstgebackenem oder zum feinen Büfett mit Waffelhäppchen. Noch Hunger? Deftige Quiches und Tartes machen satt und zufrieden!

SEITE 147