

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

BESONDERS FEIN

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 KAFFEPAUSE!

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