

ISABELL GOLDBERG

Vegane **KEKSE**

und andere kleine Köstlichkeiten



ISABELL GOLDBERG

Vegane KEKSE

und andere kleine Köstlichkeiten





***„Es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.“***

Johann Wolfgang von Goethe



Erfahre noch mehr über Kekse auf:
www.goldbergfancycookies.com

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.dnb.de abrufbar.

© 2021 Isabell Goldberg

Herstellung und Verlag: BoD – Books on Demand, Norderstedt

Design & Fotografie: Susanne Schneider, www.hundertzwanzigprozent.de

Foto Isabell Goldberg im Intro: studioline Photostudios GmbH

ISBN: 978-3-7557-6242-3

Vegane Kekse

und andere kleine Köstlichkeiten

Für jede Saison, zu jedem Anlass, für jeden Geschmack, in jeder Form – das sind die Rezepte in diesem Buch.

Es ist mit viel Liebe und Sorgfalt entwickelt worden.

Hier findet jeder Backbegeisterte, der auf der Suche nach rein pflanzlichen Rezepten ist, seinen Favoriten.

Lecker zum Nachbacken, kreativ zum Verschenken und einfach nur drin Stöbern: Lass dich inspirieren und entdecke dein Lieblingsrezept.

Sechs Kategorien laden zum Ausprobieren ein: „Cookies“, „Kekse in allen Formen“, „Kakao & Schokolade“, „Nüsse & Samen“, „Saisonales Backen“ und „Energy Balls“.

Gerne teile ich meine Leidenschaft fürs Backen und diese Backideen aus Neuentwicklungen und Klassikern mit dir. Süße und herzhaft kleine Kleinigkeiten mit Obst und Gemüse, Trockenfrüchten und Nüssen, Schokolade sowie Zimt und Zucker lassen keine Wünsche offen.

Gefällt dir dieses Buch? Dann lass mir gerne eine positive Bewertung da und verschenke es an einen Menschen, der dir ganz besonders am Herzen liegt.

Dieses Buch ist auch als gedruckte Ausgabe erhältlich.

Mehr zu Keksen findest du auf meiner Website www.goldbergfancycookies.com.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht dir

Isabell Gold Z
deine Isabell



Tipps zum Backen:

- Jeder Ofen ist anders. Ich empfehle immer ein Backofenthermometer zu verwenden. Viele Öfen sind nämlich heißer als das, was man eingestellt hat.
- Bereitest du einen Keksteig zu, der mit den Händen geformt wird, kühle den Teig im Sommer vor dem Weiterverarbeiten.
- Küchenmaschinen und Co. sind wunderbar. Knete Keksteige jedoch vor dem Weiterverarbeiten noch einmal kurz mit der Hand durch. Dadurch sind die Zutaten gleichmäßig vermengt.
- Kekse werden beim Erkalten fester. Damit sie nicht zerbrechen, lasse sie gut abkühlen, bevor du sie vom Blech nimmst.
- Du kannst mit andern Zuckerarten oder Mehlen experimentieren oder auch Reismehl verwenden. Es gibt so viele Varianten und ich habe nicht alle ausprobiert.
- Alle Teige in diesem Buch sind auch ungebacken essbar, da sie keine Eier enthalten. Somit hast du ein Buch voller „Cookie Dough“.



Über die Autorin:

Dr. oec. troph. Isabell Goldberg ist Backenthusiastin, promovierte Ökotrophologin, langjährige Produktmanagerin, Autorin von Fachartikeln und Mutter eines bezaubernden Sohnes. Sie betreibt den Blog www.goldbergfancycookies.com, der ausschließlich der wunderbaren Vielfalt von Keksen gewidmet ist.

