Lisa Kochen & Backen

Das Trend-Magazin für Back-Feen & Naschkatzen

November/Dezember | 4,50 €

AUT 5,00 €
LUX 5,30 €
Italien 5,80 €
CH SFR 8,90

Sweet Dreams

Verführerische Leckereien für die Weihnachtszeit

GESCHENKE aus der Küche und HIMMLISCHE PLÄTZCHEN
Wintersüße Kuchen, Torten & Desserts mit ★ Kaffee in allen Variationen ★ Honig und andere süße Gesellen ★ Tee in einzigartiger Vielfalt ★ Traumtorten von Profis

Vegane Back-Stars

Immer mehr Genießer entdecken die süßen (Nasch-)Seiten des Lebens – ganz ohne Zugabe von Milch, Butter & Co.

Lernen von den Profis

Wer sich für veganes Backen interessiert, aber nicht weiß, wie man ohne Butter, Eier oder Sahne fluffiges Gebäck zaubert, findet hier Rat: Im Buch „Wir backen vegan“ (Krenn Verlag) verrät der österreichische Haubenkoch Siegfried Kröpfl leckere Rezepte und gibt Tipps. Vegan-Koch Björn Moschinski zeigt in „Vegan backen für alle“ seine süße Seite (Südwest Verlag). Vegane Tortenkurse veranstaltet Profi-Patissière Beate Wöllstein in München, und auch Torten-Star Bernd Siefert beschäftigt sich damit.

Vegan, ja – Verzicht, nein!
Nicole Just weiß, wie's geht

Seitdem sich Nicole Just (Bild) im Jahr 2009 entschieden hat, vegan zu leben, hat sich ihr Leben einmal auf den Kopf gestellt. Die Enkelin eines Metzgers (kein Witz!) startet den Blog vegan-sein.de, schreibt [illegible] uch nach dem anderen [illegible] iebe, aber ohne Ei“, [illegible]), betreibt mit einer Freundin [illegible] Club „Mund Art Berlin“, gibt Work[illegible]ps – und hat ihren alten Job inzwischen an den Nagel gehängt. Es ist die reinste Freude, von Nicole zu erfahren, wie mühelos und alltagstauglich sich Butter, Eier, Milch sowie alle weiteren tierischen Zutaten in der Küche ersetzen lassen.

Fotos: Fotolia, Gräfe und Unzer Verlag/René Riis, Penny de los Santos/Kyle Books