

VEGANE BACKTRÄUME

DAS KANNST DU VON DEM KURS ERWARTEN

In diesem Kurs lernst du die Kunst des veganen Backens von Grund auf kennen. Ich zeige dir, wie du den fluffigsten Hefeteig zauberst, köstliche, vegane Kuchen kreierst und raffinierte herzhaft Backideen umsetzt, die begeistern. Gemeinsam entdecken wir, wie vielfältig und elegant veganes Backen sein kann – mit jeder Menge Know-how, Tipps und Tricks, die dir die Raffinesse des Backens näherbringen.

- Die Grundlagen für einen luftigen, aromatischen Hefeteig, der jedem Geschmack gerecht wird
- Feinste Techniken und Kniffe für saftige Kuchen und edle Backkreationen ohne tierische Produkte
- Geheimnisse der Aromen- und Texturvielfalt für süße und herzhaft Variationen
- Inspirationen und kreative Ideen, die das vegane Backen zu einem echten Erlebnis machen

HEFETEIG-DIE BASIS FÜR RAFFINIERTER BACKKUNST

Ich zeige dir die Kunst, einen perfekten Hefeteig zu meistern: locker, fluffig und voller Geschmack. Wir schauen uns die verschiedenen Möglichkeiten an, ihn süß oder herzhaft zu veredeln, und setzen dabei auf Feingefühl und die richtigen Techniken.



EDLE SÜSSE KREATIONEN-KUCHEN UND MEHR

Veganes Backen bedeutet, Genuss neu zu interpretieren. Ich zeige dir, wie du saftige, kunstvolle Kuchen und süße Verführungen kreierst, die für dich selbst, für Freunde oder Gäste ein wahrer Genuss sind. Mit fein abgestimmten Aromen und besonderen Zutaten entstehen Desserts, die immer wieder überraschen und begeistern.

HERZHAFT BACKEN-VOLLMUNDIGER GENUSS

Veganes Backen bedeutet, den Genuss neu zu interpretieren. Ich zeige dir, wie du saftige, kunstvolle Kuchen und süße Verführungen kreierst, die für dich selbst, für Freunde oder Gäste ein wahrer Genuss sind. Mit fein abgestimmten Aromen und besonderen Zutaten entstehen Desserts, die immer wieder überraschen und begeistern.



mit Ilona