

Presseinformation

Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren zeigt, dass man weder Butter noch Eier braucht, um leckere Kuchen, Torten, Cookies oder Desserts zu zaubern. Mehr als 80 einfache bis anspruchsvolle Rezepte für vegane Köstlichkeiten werden vom Profikonditor anschaulich erläutert. Darüber hinaus enthält dieses Buch zahlreiche Tipps mit welchen Produkten sich tierische Zutaten ersetzen lassen. Vom Apfelstrudel über Creme Brûlée und Kokos-Cakepops bis hin zur Zitronentarte mit Blaubeeren – Sie müssen auf nichts verzichten.

Der Autor

Bernd Siefert ist Konditor und Pâtissier aus Passion. Viele seiner süßen Versuchungen wurden mit "Gold" gekürt, Titel wie "Vize-Weltcup-Sieger" sowie "Weltmeister der Konditoren" sind ihm verliehen worden.

Wenn Filmstars, Modezaren oder Scheichs exquisite Desserts wünschen, ist Bernd Siefert gefragt. Aber auch Rundfunk und Fernsehen klopfen regelmäßig an.

Berater für exklusive Marken der süßen Branche, Referent an Fachschulen, Foodstylist sowie Betreiber des familieneigenen Cafés sind nur ein kleiner Auszug seiner vielfältigen Betätigungen.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe | Presse Buchverlag
 Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
 Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de



Bernd Siefert

Vegan und süß

Die besten veganen Kuchen, Torten, Desserts und Cookies

Matthaes Verlag, Stuttgart 2015
 160 Seiten | Hardcover
 ISBN 978-3-87515-404-7
 24,90 € (D) | 25,60 € (A) | CHF 35,50

