

Marie Laforêt

VEGANE DESSERTS

Klassiker, Raffiniertes und verboten Köstliches
aus dem Reich der süßen Genüsse

Aus dem Französischen von Regine Schmidt

HANS-NIETSCH-VERLAG

Inhalt



Einführung	7
Zubereitungstipps und Küchenhelfer	8
Die wichtigsten Zutaten	10
Natürlich ohne Ei	12
Die schnellen Klassiker	
Matcha-Cookies mit Mandeln und Schokolade	18
Vanille-Zimt-Pop-Tarts	20
Peach-Cobbler	22
Walnusskekse	24
Cherry-Pies	26
Kürbis-Pies im Glas	28
Apfel-Streusel-Kuchen	30
Bananenmuffins mit Schokostückchen	32
Kernig-fruchtiger Hefezopf	34

Die Raffinierten für besondere Anlässe

Pistazientörtchen mit Pfirsichkuppel	38
Rosen-Cannelés	41
Pannacotta-Törtchen mit schwarzem Sesam und Himbeeren	42
Grüner Zebrakuchen	44
Millefeuille mit Himbeeren	46
Mini-Orangen-Gugelhupf	48
Zitronen-Grieß-Pudding mit Mango-Topping	50
Spekulatius-Maroni-Dessert	52

Die sündhaft Köstlichen

Schoko-Haselnuss-Gugelhupf	56
Cupcakes mit Pekannüssen, Ahornsirup und Schokolade	58
Arme Ritter mit Bananen-Toffee	62
Fudge de luxe	64
Schichtkuchen „Vanille-Schoko-Kaffee“	66
Himbeer-Zitronen-Cheesecake	68
Kokos-Cookie-Eis	70
Erdnuss-Brownies	72
Verzeichnis der Rezepte	74
Literaturempfehlungen	75
Bezugsquellen	75