

Die vegane Backbibel

100 internationale Rezepte der modernen Patisserie

„Die vegane Backbibel“ von Toni Rodríguez, Pionier der veganen Patisserie, enthält internationale Rezepte für Kuchen, Torten, Macarons und Petits Fours, Croissants, Kekse, Cremes und Co. Viele der in der traditionellen Patisserie verwendeten Zutaten sind tierischen Ursprungs: Milchprodukte, Eier, Honig, Gelatine. Die Rezepte in diesem Buch kommen gänzlich ohne tierische Zutaten aus.

Die Rezeptausswahl ist modern und zeitgemäß, enthält aber auch viele traditionelle europäische Rezepte: von Stollen über Tiramisu, Shortbread und Tartes bis hin zu Biskuitrollen und Flans. Einleitend schreibt Rodríguez, dass jedoch auch vegane süße Gebäckstücke nicht für die tägliche Ernährung gedacht sind, sondern einzelne Genussmomente schaffen sollen.

Das umfangreiche, sehr edel gestaltete Buch ist eine Übersetzung der spanischen Originalausgabe von 2023. Ein ausführlicher Theorieteil leitet in die vegane Backkunst ein. Den Rezepten vorangestellt sind Grundrezepte (bspw. für vegane Schlagsahne, Buttercreme, glutenfreien Mehlmix oder klaren Tortenguss) und einzelne Teigsorten. Jedes Rezept ist mit hochwertigen Fotografien bebildert. Zudem gibt es über 500 Schritt-für-Schritt Fotos, sodass sich „Die vegane Backbibel“ nicht nur für bereits erprobte Profibäcker*innen, sondern auch für Anfänger*innen eignet.

Der Autor ist Gründer der ersten veganen Konditorei Europas. Bereits Anfang der 2000er startete Rodríguez seine vegane Konditorwerkstatt. Inspiration sammelte er in seiner Heimatstadt Barcelona und von der Pariser Patisserie. Seit 2018 gibt er Handwerk und Wissen in seiner veganen Konditorschule weiter.



Stella Glogowski

Toni Rodríguez

Fotografie: Becky Lawton

Die vegane Backbibel

100 internationale Rezepte der modernen Patisserie

320 S., 49,99 €

Christian Verlag, München 2023

ISBN: 978-3-95961-736-9