

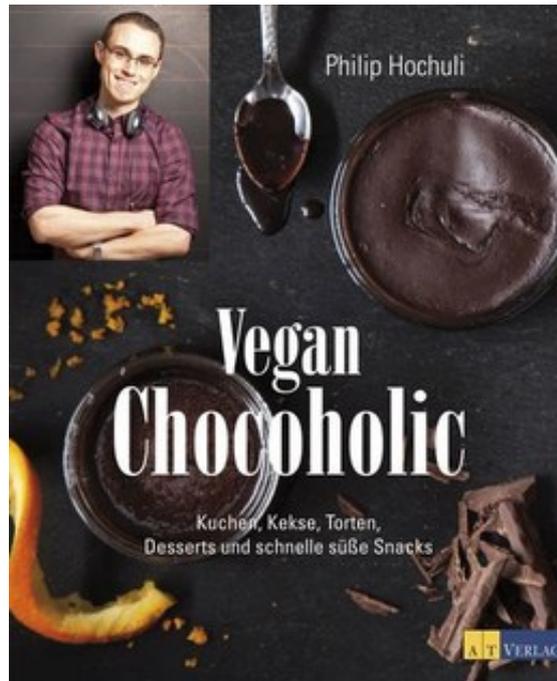
Philip Hochuli Vegan Chocoholic

Leseprobe

[Vegan Chocoholic](#)

von [Philip Hochuli](#)

Herausgeber: AT Verlag



<http://www.unimedica.de/b19235>

Sie finden bei [Unimedica](#) Bücher der innovativen Autoren [Brendan Brazier](#) und [Joel Fuhrmann](#) und [alles für gesunde Ernährung, vegane Produkte](#) und [Superfoods](#).

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet.

Unimedica im Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@unimedica.de

<http://www.unimedica.de>



Inhalt

7	Vorwort
9	Einführung
9	Zu den Rezepten
9	Einige wichtige Zutaten
12	Schokolade: Grundlagen, Herstellung, Produkte
14	Schokolade richtig erhitzen und schmelzen
Rezepte	
17	Aufstriche und Marmeladen
25	Kekse, Muffins, Cupcakes und Brownies
43	Kuchen, Torten, Tartes und Cheesecakes
67	Chocoholic Favorites
87	Schokoladige Verführungen ohne Backen
120	... die salzige Variante
126	Rezeptregister

Vorwort

»Ein Tag ohne Schokolade — unvorstellbar!«

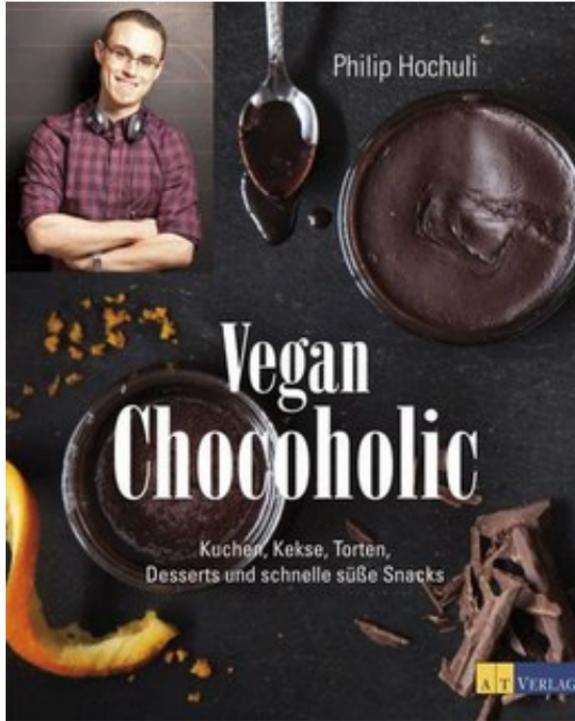
Liebe Chocoholics

Kaum ein anderes Lebens- und Genussmittel begeistert und fasziniert so sehr wie Schokolade und dies nicht nur über Generationen, sondern auch über fast alle Nationen hinweg. Von den Schweizern heißt es, dass sie das Handwerk rund um dieses ganz besondere Stück Lebensfreude besonders gut beherrschen, und meiner Erfahrung nach geht tatsächlich nichts über gute Schweizer Schokolade. Auf jeden Fall sind die Schweizer Weltmeister, was den Pro-Kopf-Konsum von Schokolade betrifft. Dass ein Koch- und Backbuch mit dem Titel »Vegan Chocoholic« daher aus der Schweiz stammt, na ja, das hätte man irgendwie fast vorhersehen können.

Dieses Buch nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die Welt der Schokolade. Würde auf dem Buchtitel nicht das Wort »vegan« stehen, würde man kaum vermuten, dass es sich hier tatsächlich um ein rein veganes Buch handelt, und genau dies war für mich auch immer das Ziel. Geschmacklich steht die vegane Küche der »klassischen« in nichts nach, meine Erfahrung zeigt sogar eher das Gegenteil, die vegane Küche bedeutet eine enorme kulinarische Bereicherung. Dass man besonders auch im süßen Bereich auf so gut wie nichts verzichten muss und dass Schokolade in der veganen Küche einen mindestens genauso hohen Stellenwert wie in der konventionellen einnimmt, beweist dieses Buch mit rund sechzig Rezepten.

Mir persönlich geht es immer zuallererst um den Spaß am Kochen und Backen, für mich eine der schönsten Tätigkeiten, der ich mich nun schon einige Jahre professionell widme. Mit diesem, meinem dritten Buch lege ich nicht nur einen klaren thematischen Schwerpunkt, sondern widme mich auch ganz und gar einem Lebensmittel, das für mich persönlich einen einzigartig hohen Stellenwert hat. Ein Tag ohne Schokolade ist für mich irgendwie unvollständig. Kein anderes Lebensmittel begeistert mich so sehr wie Schokolade.

Die Rezeptvielfalt des Buches reicht von klassischen Kuchen, Keksen, Torten und Co. über exquisite Dessertkreationen bis hin zu schnellen kleinen Leckereien wie Trüffeln, Pralinen oder selbstgemachtem Schokoladenjoghurt. Wie raffiniert Schokolade selbst in pikanten Gerichten eingesetzt werden kann, zeigen ein paar ausgewählte Hauptgerichte. Das Konzept des Buches schließt sich jenem meiner beiden Vorgänger nahtlos an. Auf extravagante Zutaten und lange Zutatenlisten wird verzichtet; rund 95 bis 98 Prozent der Zutaten sollten in jedem Supermarkt zu finden sein. Die meisten Rezepte sind sehr einfach konzipiert und spielend leicht nachzumachen. Für mich sind dies die beiden wichtigsten Punkte überhaupt, um die Alltagstauglichkeit der Rezepte zu gewährleisten und die Lust aufs Kochen nicht durch ellenlange Rezepte zu verderben. Mein persönlicher Tipp: durchblättern und nach Lust und Laune einfach drauflos kochen, so



Philip Hochuli

[Vegan Chocoholic](#)

Kuchen, Kekse, Torten, Desserts und schnelle süße Snacks

128 Seiten, geb.
erschienen 2015



Mehr Bücher zu gesund leben und gesunder Ernährung www.unimedica.de