

Perle en sucre

## LIEBLINGSSÜSSIGKEITEN VEGAN

Schokoriegel, Doppelkeks & Fruchtgummi selber machen



Ob Schoko-Sahne-Pudding, Doppelkeks, Cremetörtchen, Schokoaufstrich oder Fruchtgummi: Diese Produkte wecken Erinnerungen an die eigene Kindheit und landen auch heute noch oft in unseren Einkaufswagen. Ab und an ist womöglich aber auch ein bisschen schlechtes Gewissen dabei oder wir verkneifen sie uns komplett aufgrund des Zuckers oder anderer Inhaltsstoffe, die nicht zur veganen Ernährung passen.

Damit macht dieses Buch Schluss! Denn diese und viele weitere Süßigkeiten lassen sich nämlich auch zuhause zubereiten – so exakt wie möglich nachgemacht, aber mit gesünderen Zutaten und obendrein komplett vegan. Alle Rezeptideen enthalten ausführliche Angaben zum Schwierigkeitsgrad, zur benötigten Zeit und Aufbewahrung sowie zur Haltbarkeit. So dienen diese Rezepte auch prima als gemeinsame Beschäftigungsidee mit Kindern, die ganz nebenbei an Lebensmittel und ihre Verwendung hingeführt werden. Oder wie wäre es als Geschenk für Süßigkeiten-Fans?

### Bibliografische Daten

ISBN 978-3-8307-1079-0  
26,00€ [D] | 26,80 € [A]  
160 Seiten, 21,0 x 26,0 cm  
Oktober 2024



Text zur Veröffentlichung freigegeben.

Stiebner Verlag GmbH

Email: [presse@stiebner.com](mailto:presse@stiebner.com) | Telefon: +49 (0) 89 45 22 199 11

- **Bekannte Naschereien aus dem Keks-, Backwaren- und Kühlregal selber machen!**
- **Alle Rezept sind vegan einfach umzusetzen, mit vielen Schritt-für-Schritt-Anleitungen**
- **Ohne Ei und Milch: geeignet bei Allergien und Unverträglichkeiten**



**Über die Autorin:** Seit 2014 teilt Laurianne, besser bekannt als Perle en sucre, ihre Leidenschaft für süße Rezepte in ihrem Blog und erreicht damit mittlerweile über 60.000 Follower auf Instagram. 2017 beschloss sie, auf ausschließlich vegane Rezepte umzusteigen, um ihre Liebe zur Pâtisserie mit ihren Werten und mehr Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Durch ihre Rezepte zeigt sie, dass veganes Backen keineswegs Einschränkungen bedeutet, sondern abwechslungsreich, innovativ und lecker ist.  
Instagram: @perleensucre

**Über den Stiebner Verlag:** Der familiengeführte Stiebner Verlag mit Sitz in München bringt mit viel Herz und Leidenschaft hochwertige Titel für ambitionierte Hobby- wie Profi-Kreative, für kochbegeisterte Genuss-Menschen sowie für Sport-Interessierte und Sport-Treibende heraus. Die Stiebner Verlag GmbH vereint die Marken Stiebner und Copress. Während man bei Stiebner Inspirierendes zu Handarbeiten, Kreativität, Kochen und Genießen findet, dreht sich bei Copress alles rund um die Themen Sport, Fitness und Abenteuer. Inhaltliche Tiefe und versierte Autorinnen und Autoren sind dabei die Ansprüche des Verlags, in dem sechs kreative Frauen von der Titelauswahl über die Herstellung bis hin zum Vertrieb das komplette Programm managen. Mit einer guten Nase für Trend-Themen, unbesetzte Nischen und besondere Persönlichkeiten veröffentlicht der Verlag nun bereits seit über 150 Jahren. Seine Ursprünge hat er in der Verlagsgruppe Bruckmann, die 1858 gegründet und in den 1960er-Jahren von Erhard D. Stiebner übernommen wurde, der in der Nachkriegszeit als Setzer für das Unternehmen tätig war.



1999 ging der Verlag an seinen Sohn, Jörg D. Stiebner, und aus der Verlagsgruppe Bruckmann entstand der Stiebner Verlag mit den beiden Imprints Stiebner und Copress. Seit Juli 2019 führt seine Tochter, Melanie Stiebner, das Familienunternehmen nun in dritter Generation.