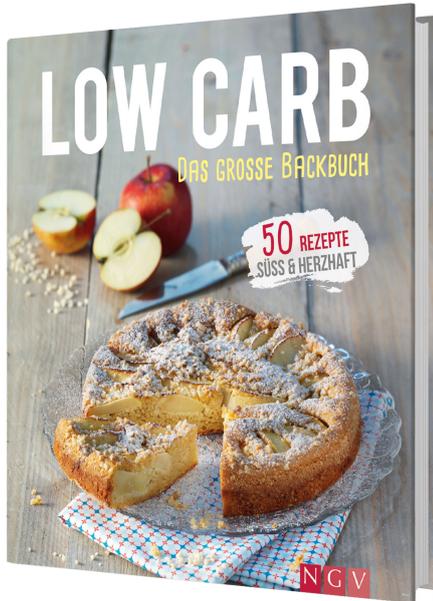


# Low Carb - Das große Backbuch

**Wenig Kohlenhydrate, viel Genuss!**



- 
- Die wichtigsten Fakten rund ums Thema Low Carb: wie es funktioniert, wie es wirkt, was man dazu braucht
  - 50 köstliche Backrezepte mit Low-Carb-geeigneten Backzutaten
  - Brot, Brötchen, herzhaftes & süßes Kuchen, Torten, Muffins, Cupcakes, Kleingebäck, Waffeln, Pancakes und mehr
  - Jedes Rezept mit Angaben zu Nährwerten und Zubereitungszeiten

Sie möchten lecker backen und genießen? Dabei aber möglichst auf Kohlenhydrate verzichten? Dann ist Low Carb genau das Richtige für Sie! Ob Sie abnehmen oder Ihr Wohlfühlgewicht halten wollen: Mit einer kohlenhydratarmen Ernährung haben überflüssige Pfunde keine Chance. Da sich die meisten Kohlenhydrate in weißen Mehlen und klassischem Haushaltszucker verstecken, kommen beim Low-Carb-Backen nur getreidefreie Mehle, alternative Süßungsmittel und Eiweißpulver zum Einsatz. Das spart bei Brot, Brötchen, Kuchen, Torten, Muffins, Waffeln & Co. jede Menge Kalorien, und das bei vollem Genuss! Freuen Sie sich auf 50 abwechslungsreiche Rezepte rund um süße und herzhaftes Backwerke für jeden Tag und sagen Sie überflüssigen Kohlenhydraten den Kampf an. Sie werden sehen: Backen und Genießen muss keine Sünde sein.

---

**Zielgruppe:**

Alle, die eine gesunde, kohlenhydratarme Ernährung bevorzugen sowie alle, die abnehmen möchten oder ihr Wunschgewicht halten wollen

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH  
gebunden, mit zahlreichen farbigen Abbildungen  
128 Seiten, Format 21 x 24 cm  
ISBN: 978-3-625-17818-7  
7,99 EURO