

Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

Anleitung № 1294



Extra-Tipp

Besonders lecker wird der Kuchen, wenn er vor dem Verzieren halbiert und zwischen den Kuchenhälften mit Preiselbeeren oder einer Fruchtmousse und mit süßer Schlagsahne gefüllt wird. Auf diese Art und Weise erhalten Sie eine köstliche Nuss-Herztorte.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
---------------	-------------	-------