Videoanleitung Heidelbeer-Streuselkuchen

Im neuen Video sind die einzelnen Arbeitsschritte genau beschrieben, damit sich der Kuchen schnell und einfach herstellen lässt! Die köstliche Kombination aus zartem Quark-Öl-Teig, einer saftigen Quarkfüllung, aromatischen Heidelbeeren und knackigen Streuseln sind beliebt bei Groß und Klein. Der schmackhafte Kuchen kann aber auch bestens mit Beeren und Früchten deiner Wahl belegt werden! Auch Apfelstücke, Rhabarber, Aprikosen, Himbeeren oder Johannisbeeren eigenen sich als Belag perfekt! Der saftig-aromatische Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Einfach nach Bedarf auftauen lassen und genießen!

Hier geht`s zum Video: https://youtu.be/IKEwSGbvIqA
Das Rezept seht ihr HIER.
Wer das Rezept ausprobieren möchte, viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen! ?