

## Rezept Juli 2018

# Sommertörtchen „Hugo“

### Zutaten:

- Mürbteig (3 Teile Mehl, 2 Teile Butter, 1 Teil Zucker)
- 300ml Vollmilch oder Naturjoghurt
- 1 Päckchen Paradiescreme
- Frische Sommerfrüchte
- 1 Päckchen Tortenguss
- 100ml Holundersirup
- Minze
- 150ml Sekt
- Sahne

### Zubereitung:

- Aus dem Mürbteig Taler ausstechen und backen.
- Die Milch bzw. Joghurt und die Paradiescremepulver zu einer festen Creme rühren.
- Ausstechringe auf die Plätzchen stellen, die Creme einfüllen und mit reichlich Obst belegen.
- Minze mit Sirup mixen, mit Sekt auffüllen und Tortenguss kochen. Diesen über die Törtchen verteilen.
- Nach dem Abkühlen mit Sahne garniert servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm