

## **Rezept für Sendung Top Pot vom 04.07. – Aufzeichnung am 04.06.2020**

**Von Sabrina Bornhauser  
Wirtschaft zum Eigenhof  
8570 Weinfeldern**

### **Lauwarmer Schoggikuchen (glutenfrei)**

#### **Zutaten**

1 Springform (12 Personen)

375 g dunkle Couverture ca. 60% (je nach Geschmack)

95 g kalter Espresso

6 Eier

95 g Zucker

20 g Maizena oder Fécule

185 g geschlagener Rahm

#### **Zubereitung**

- Form mit Alufolie auslegen und buttern
- Backofen auf 170°C vorheizen
- Schoggi im Wasserbad schmelzen
- Zucker und Eier schaumig schlagen
- Schoggi in die Eimasse einlaufen lassen
- Maizena und geschlagenen Rahm vorsichtig aber zügig unterheben
- Kuchen im Wasserbad in der Mitte des Ofens pochieren
- etwas auskühlen und vorsichtig stürzen, kann mit Frischhaltefolie bedeckt bei ca. 70°C gut warmgehalten werden

### **Erfrischendes Himbeer-Joghurtglace**

#### **Zutaten**

250 g Wasser

320 g Zucker

500 g Himbeerpüree\*

600 g Naturejoghurt  
Zitronensaft

#### **Zubereitung**

- Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen
- mit allen Zutaten mischen, die Süsse allenfalls je nach Geschmack mit Zucker anpassen und in der Glacemaschine frieren
- wer keine hat, füllt die Masse am Besten in einen starken Gefrierbeutel und legt diesen für 4-5 Stunden in den Tiefkühler und knetet die Masse 1- 2 mal in der Stunde durch (der Aufwand lohnt sich!:-)

\* Am besten nehmen Sie sehr reife Beeren (brauchen keinen Zuckerzusatz), mixen sie und passieren sie durch ein Sieb, danach gut verschlossen ab ins Tiefkühlfach. Bei Bedarf rausnehmen, eignet sich auch als ‚Sirup‘, um eine Sommerbowle o.Ä. zu aromatisieren. Das Glace schmeckt auch mit Erdbeeren toll, dort ein wenig mehr Säure dazu.

## **Stachelbeerenkompott**

### **Zutaten**

500g Stachelbeeren  
ca. 3 El Zucker

### **Zubereitung**

- Stachelbeeren halbieren
- mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen
- erkalten lassen