

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



## Nuss-Brownies mit Rotwein-Birne

**Horitschon ist in eine bekannten Rotweingemeinde und der Rotwein macht sich nicht nur einem Glas sehr gut, sondern auch in vielen Gerichten. Lisa Lehrner, Food-Bloggerin und Hobby-Bäckerin aus Horitschon, macht mit einem guten Roten eine Nachspeise.**

### Zutaten:

Zutaten für die Rotwein-Birnen:

9 kleine Birnen  
400 ml Rotwein  
Saft & Abrieb von 1 Bio-Orange  
100 g Zucker  
Gewürze: z.B. Zimtstange, Vanilleschote, Sternanis, Nelken

Karamell-Sahne:

2 Ei Zucker  
250 ml Schlagobers

Zutaten für die Nuss-Masse:

50 g Nuss-Nougat  
50 g Zartbitterschokolade  
75 g Butter  
2 Eier  
50 g Staubzucker  
Prise Salz

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

2 Ei Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g gemahlene Haselnüsse

### **Zubereitung:**

#### **Rotwein-Birne:**

Birnen schälen (dabei die Stängel dran lassen) und von unten das Kerngehäuse entfernen. Alle anderen Zutaten in einem Topf kurz aufkochen. Wenn die Birnen noch hart sind, fünf Minuten im Rotwein-Sud blanchieren, ansonsten den Topf vom Herd nehmen und die Birnen hineinlegen. Ein bis zwei Mal wenden und über Nacht ziehen lassen.

#### **Karamell-Sahne:**

Den Zucker am besten in einer beschichteten Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Mit dem Schlagobers aufgießen. Den Zucker vollständig auflösen, auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag Schlagobers leicht aufschlagen.

#### **Nuss-Masse:**

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Eine Backform (ca. 20 x 20 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Nougat, Schokolade und Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Eier, Zucker und Salz ca. fünf Minuten schaumig schlagen, dann die flüssige Schokomischung unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermischen und unterheben. Teig in die Form füllen und die marinierten Birnen hineinsetzen. Anschließend ca. 35 Minuten backen.