

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 El 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 TI 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, abkühlen 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 einsetzen. Anschließend ca. 35 Minuten backen.