KIKKOMAN

Zimtschnecken mit Birne und Walnüssen

Gesamtzeit **120 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit **80 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.812 kJ / 433 kcal

Fett: **23 g** Eiweiß: **9,5 g**
Kohlenhydrate: **47 g**

ZUTATEN

9 Portion(en)

Für den Teig :

420 g	Weizenmehl
7 g	Trockenhefe
20 g	Zucker
2	Eier
180 ml	Buttermilch
125 ml	Rapsöl

Für die Füllung:

40 g	Butter
40 g	Zucker
1	unbehandelte Orange (für die Zesten)
1 EL	Zimt
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zusätzlich:

2	Birnen
50 g	Walnüsse
2 EL	Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

Schritt 1

420 g Weizenmehl - **7 g** Trockenhefe - **20 g** Zucker - **2** Eier - **180 ml** Buttermilch - **125 ml** Rapsöl
Das Mehl sieben und mit Zucker und Hefe mischen. Buttermilch mit Eiern und Rapsöl mixen. Alle Zutaten vermengen, zu einem glatten Teig kneten und beiseite stellen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

Schritt 2

40 g Butter - **40 g** Zucker - **1** unbehandelte Orange (für die Zesten) - **1 EL** Zimt - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Für die Füllung die Butter schmelzen und anschließend mit Zucker, Zimt, Orangenzesten und Kikkoman Sojasauce vermengen.

Schritt 3

2 Birnen, gewürfelt - **50 g** Walnüsse
Den aufgegangenen Teig zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit der Zimtfüllung bestreichen und mit den Walnüssen sowie den Birnenstücken bestreuen. Den Teig zu einer dicken Rolle rollen und die Ränder sorgfältig verschließen. Mit einem scharfen Messer etwa 3 cm dicke Scheiben abschneiden.

Schritt 4

2 EL Marillenmarmelade
Die Zimtrollen auf der Schnittfläche nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen. Direkt nach dem Backen mit Marillenmarmelade bestreichen.