

# Zimtschnecken mit Birne und Walnüssen

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1812 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** Orange, die Schale davon  
**1 EL** Zimt  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

**Außerdem:**

**2** Birnen  
**50 g** Walnüsse  
**2 EL** Aprikosenmarmelade

## 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 verquirlen. Alle  
Zutaten vermischen, 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** Orange, die Schale  
davon - **1 EL** Zimt - **1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
Für die Füllung die Butter schmelzen. Mit Zucker,  
Zimt, Orangenschale und Kikkoman Sojasauce  
vermischen.

**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 der Länge nach  
aufrollen und die Ränder sorgfältig verschließen.  
Mit einem scharfen Messer etwa 3 cm dicke  
Scheiben abschneiden.

**Schritt 4**

**2 EL** Aprikosenmarmelade  
Die Zimtschnecken 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

Aprikosenmarmelade bestreichen.