

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 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.