Kanelsnegle med pærer og valnødder

Samlet tid **120 min.** **15 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid **80 min.** Hviletid

Næringsindhold:
1.812 kJ / 433 kcal

Fedt: **23 g** Protein: **9,5 g**
Kulhydrater: **47 g**

INGREDIENSER

9 Portioner

Dej :

420 g	hvedemel
7 g	tørgær
20 g	sukker
2	æg
180 ml	kærnemælk
125 ml	rapsolie

Fyld:

40 g	smør
40 g	sukker
1	appelsin (revet skal)
1 spsk.	kanel
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Derudover:

2	pærer
50 g	valnødder
2 spsk.	abrikosmarmelade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

420 g hvedemel - **7 g** tørgær - **20 g** sukker - **2** æg - **180 ml** kærnemælk - **125 ml** rapsolie
Si melet og bland det med sukker og tørgær. Pisk kærnemælk, æg og rapsolie sammen. Bland alle ingredienserne sammen og ælt det hele til en glat dej. Lad dejen hæve op til dobbelt størrelse.

Step 2

40 g smør - **40 g** sukker - **1** appelsin (revet skal) - **1 spsk.** kanel - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Smelt smørret og bland det med sukker, kanel, appelsinskal og Kikkoman sojasauce.

Step 3

2 pærer - **50 g** valnødder
Rul dejen ud til en stor rektangel. Fordel fyldet på dejpladen. Skær pærerne i tern og drys pæretern og valnødder ud på fyldet. Rul dejen sammen og skær 3 cm tykke skiver med en skarp kniv.

Step 4

2 spsk. abrikosmarmelade
Læg sneglene på en ovnplade med bagepapir. Bag dem i ca. 25 minutter ved 180 grader. Så snart de er kommet ud af ovnen, pensles de med abrikosmarmelade.