KIKKOMAN

Kanelboller med pærer og valnøtter

total tid **120 min.** **15 min.** tilberedningstid **25 min.** koketid **80 min.** hviletid

Næringsinnhold (per porsjon):
1812 kJ / **433 kcal**

Fett: **23 g** Protein: **9,5 g**
Karbohydrater: **47 g**

INGREDIENSER

9 porsjoner

Boller:

420 g	hvetemel
7 g	tørrgjær
20 g	hvitt sukker
2	egg
1,8 dl	kjernemelk el. kulturmelk
1,25 dl	rapsolje

Fyll:

40 g	smør
40 g	hvitt sukker
1	appelsin (for raspet skall)
1 ss	kanel
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Dessuten:

2	pærer
50 g	valnøtter
2 ss	aprikossyltetøy

TILBEREDNING

Steg 1

420 g hvetemel - **7 g** tørrgjær - **20 g** hvitt sukker - **2** egg - **1,8 dl** kjernemelk el. kulturmelk - **1,25 dl** rapsolje

Sikt melet og bland det med sukker og gjær. Visp kjernemelken med eggene og rapsoljen. Bland sammen alle ingrediensene, kna til en jevn deig og la den stå og heve til dobbel størrelse.

Steg 2

40 g smør - **40 g** hvitt sukker - **1** appelsin (for raspet skall) - **1 ss** kanel - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Smelt smøret til fyllet og bland det med sukker, kanel, raspet appelsinskall og Kikkoman Soyasaus.

Steg 3

2 pærer - **50 g** valnøtter

Kjevl ut den hevede deigen til en stor, avlang firkant. Smør på kanelfyllet, dryss over valnøtter og terningstore pærebiter. Rull deigen sammen som et teppe og klem endene forsiktig sammen. Bruk en skarp kniv og skjær deigen i ca. 3 cm tykke stykker.

Steg 4

2 ss aprikossyltetøy

Legg bollene ved siden av hverandre på bakepapir på et bakebrett. Bak dem i ca. 25 minutter ved 180 °C. Straks de er tatt ut av ovnen, smører du aprikossyltetøy på dem.