

# Zimtschnecken mit Birnen und Baumnüssen

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 Zesten davon  
**1 EL** Zimt  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

**Ausserdem:**

**2** Birnen, gewürfelt  
**50 g** Baumnüsse  
**2 EL** Aprikosenkonfitüre

## 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 Hefe und Zucker mischen.  
Buttermilch mit Eiern und Rapsöl verquirlen. Alle  
Zutaten vermischen, zu einem glatten Teig kneten  
und beiseitestellen, bis sich die Grösse des Teigs  
verdoppelt hat.

**Schritt 2**

**40 g** Butter - **40 g** Zucker - **1** Orange, die Zesten  
davon - **1 EL** Zimt - **1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
Für die Füllung die Butter schmelzen. Mit Zucker,  
Orangenzesten, Zimt und Kikkoman Sojasauce  
vermischen.

**Schritt 3**

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

**Schritt 4**

**2 EL** Aprikosenkonfitüre  
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  
Aprikosenkonfitüre bestreichen.