

# Kanelbullar med päron och valnötter

Total tid **120 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid **80 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):  
**1812 kJ / 433 kcal**

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

## INGREDIENSE

### R

9 Portioner

#### Deg:

**420 g** vetemjöl  
**7 g** torkad jäst  
**20 g** strösocker  
**2** ägg  
**180 ml** kärnmjök, (kan ersättas med Kefir)  
**125 ml** rapsolja

#### Fyllning:

**40 g** smör  
**40 g** strösocker  
**1** apelsin (för rivet skal)  
**1 msk** kanel  
**1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

#### Dessutom:

**2** päron  
**50 g** valnötter  
**2 msk** aprikossylt

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**420 g** vetemjöl - **7 g** torkad jäst - **20 g** strösocker - **2** ägg - **180 ml** kärnmjök (kan ersättas med Kefir) - **125 ml** rapsolja

Sikta mjölet och blanda det med socker och jäst. Vispa kärnmjök eller kefir med ägg och rapsolja. Blanda alla ingredienserna, knåda ihop till en smidig deg och ställ åt sidan tills den fördubblats i storlek.

### Steg 2

**40 g** smör - **40 g** strösocker - **1** apelsin (för rivet skal) - **1 msk** kanel - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
Smält smöret till fyllningen och blanda det med socker, kanel, apelsinskal och Kikkoman sojasås.

### Steg 3

**2** päron - **50 g** valnötter  
Kavla ut den jästa degen till en stor rektangel. Bred ut kanelfyllningen ovanpå, strö över valnötter och tärnade päron. Rulla ihop den till en tjock rulle och försegla försiktigt kanterna. Skär ca 3 cm tjocka skivor med en vass kniv.

### Steg 4

**2 msk** aprikossylt  
Lägg rullarna bredvid varandra på en bakplåtspappersklädd plåt. Grädda i ca 25 minuter i 180 grader. Pensla dem direkt efter grädningen med aprikossylt