KIKKOMAN

Kaneelbroodjes met peer en walnoten

totale tijd **120 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd **80 min.** rusttijd

Voedingswaarde (per portie):
1.812 kJ / 433 kcal

Vetten: **23 g** Eiwitten: **9,5 g**
Koolhydraten: **47 g**

INGREDIËNTEN

9 porties

Broodjes:

420 g	tarwebloem
7 g	gedroogde gist
20 g	kristalsuiker
2	eieren
180 ml	karnemelk
125 ml	koolzaadolie

Vulling:

40 g	boter
40 g	kristalsuiker
1	sinaasappel (voor de geraspte schil)
1 el	kaneel
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Extra:

2	peren
50 g	walnoten
2 el	abrikozenjam

VOORBEREIDING

Stap 1

420 g tarwebloem - **7 g** gedroogde gist - **20 g** kristalsuiker - **2** eieren - **180 ml** karnemelk - **125 ml** koolzaadolie

Zeef de bloem en meng deze met de suiker en de gist. Klop de karnemelk met de eieren en de koolzaadolie. Voeg alle ingrediënten samen, kneed tot een soepel deeg en zet opzij tot het in omvang is verdubbeld.

Stap 2

40 g boter - **40 g** kristalsuiker - **1** sinaasappel (voor de geraspte schil) - **1 el** kaneel - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Smelt de boter voor de vulling en meng deze met de suiker, kaneel, sinaasappelrasp en Kikkoman Sojasaus.

Stap 3

2 peren - **50 g** walnoten

Rol het gerezen deeg uit tot een grote rechthoek. Bestrijk het met de kaneelvulling, bestrooi met walnoten en met in blokjes gesneden peer. Rol het op als een soort boomstam en plak de randen voorzichtig dicht. Snijd met een scherp mes plakjes van ongeveer 3 cm dik.

Stap 4

2 el abrikozenjam

Leg de rolletjes naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze ongeveer 25 minuten op 180 °C. Bestrijk ze direct na het bakken met abrikozenjam.