

Kanēļa maizītes ar bumbieri un valriekstiem

Kopējais laiks **120 min.** 15 min. sagatavošanas laiks 25 min. gatavošanas laiks 80 min. atpūtas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
1.812 kJ / 433 kcal

Tauki: **23 g** Sāls: **9,50 g**
Ogļhidrāti: **47 g**

SASTĀVDAĻA

9 Porcijas

Rullīši:

420 g	kviešu miltu
7 g	sausā rauga
20 g	granulētā cukura
2	olas
180 ml	paniņu
125 ml	rapšu eļļas

Pildījums:

40 g	sviesta
40 g	granulētā cukura
1	apelsīns (rīvetai miziņai)
1 ēdamk.	kanēļa
1 ēdamk.	<u>Kikkoman Sojas mērce</u>

Turklāt:

2	bumbieri
50 g	valriekstu
2 ēdamk.	aprikožu ievārījuma

PAGATAVOŠANA

Solis 1

420 g kviešu miltu - **7 g** sausā rauga - **20 g** granulētā cukura - **2** olas - **180 ml** paniņu - **125 ml** rapšu eļļas
Izsijā miltus un sajauc tos ar cukuru un raugu. Saputojiet paniņas ar olām un rapšu eļļu. Apvienojiet visas sastāvdaļas, mīciet viendabīgā mīklā un nolieciet malā, līdz mīkla dubultojas apjomā.

Solis 2

40 g sviesta - **40 g** granulētā cukura - **1** apelsīns (rīvetai miziņai) - **1 ēdamk.** kanēļa - **1 ēdamk.**

Kikkoman Sojas mērce

Izkausējiet sviestu pildījumam un sajauciet to ar cukuru, kanēli, apelsīna miziņu un Kikkoman sojas mērci.

Solis 3

2 bumbieri - **50 g** valriekstu
Pārklājiet to ar kanēļa pildījumu, pārkaisiet ar valriekstiem un sagrieztu bumbieri. Sarullējiet to kā baļķi un viegli aiztaisiet malas. Ar asu nazi sagrieziet apmēram 3 cm biezās šķēlēs.

Solis 4

2 ēdamk. aprikožu ievārījuma
Novietojiet rullīšus vienu otram blakus uz cepšanas paplātes, kas izklāta ar cepampapīru. Cepiet apmēram 25 minūtes 180 grādos pēc Celsija. Tūlīt pēc cepšanas apsmērējiet tos ar aprikožu ievārījumu.