

Pähkinäiset päärynäkorvapuustit

kokonaisaika **120 min** 15 min esivalmistelut **25 min** valmistus **80 min** vetäytyminen

Ravintosisältö (per annos):
1812 kJ / 433 kcal

Rasva: **23 g** Proteiini: **9,5 g**
Hiilihydraatit: **47 g**

AINEKSET

9 annosta

Rolls :

420 g vehnäjauhoa
7 g kuivahiivaa
20 g sokeria
2 kananmunaa
180 ml piimää
125 ml rypsiöljyä

Täyte:

40 g voita
40 g sokeria
1 appelsiinin raastettu kuori
1 rkl kanelia
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Lisäksi:

2 päärynää
50 g saksanpähkinöitä
2 rkl aprikoosihilloa

VALMISTUS

Vaihe 1

420 g vehnäjauhoa - **7 g** kuivahiivaa - **20 g** sokeria - **2** kananmunaa - **180 ml** piimää - **125 ml** rypsiöljyä
Sekoita siivilöityihin jauhoihin sokeri ja hiiva. Vispaa piimä, kananmunat ja rypsiöljy sekaisin. Yhdistä kaikki ainekset ja vaivaa taikina sileäksi. Jätä kohoamaan, kunnes taikina on tuplannut kokonsa.

Vaihe 2

40 g voita - **40 g** sokeria - **1** appelsiinin raastettu kuori - **1 rkl** kanelia - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Sulata voi ja sekoita siihen sokeri, kaneli, raastettu appelsiinin kuori sekä Kikkomanin soijakastike.

Vaihe 3

2 päärynää - **50 g** saksanpähkinöitä
Kauli kohonnut taikina isoksi suorakulmioksi. Levitä täyte taikinalevylle ja ripottele sen päälle saksanpähkinät ja kuutioidut päärynät. Kääri taikinalevy rullalle ja nipistä saumakohta umpeen. Leikkaa rullasta terävällä veitsellä n. 3 cm paksuja viipaleita.

Vaihe 4

2 rkl aprikoosihilloa
Asettele korvapuustit leivinpaperin päälle pellille. Paista 180 asteessa n. 25 minuuttia. Sivele korvapuustit aprikoosihillolla heti paistamisen jälkeen.