

Cannoli mit Frischkäsefüllung und Pistazien

Auch wenn das Rezept für Cannoli mit Frischkäsefüllung und Pistazien vielleicht etwas aufwändiger ist - die Mühe für diese raffinierte Leckerei lohnt sich allemal.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Mehl
2 EL	Butter
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	Wein (Marsala-Wein)
1 Stk.	Eiweiß
Nach Belieben	Pflanzenöl (zum Braten)
Nach Belieben	Pistazien (gehackte, zum Bestreuen)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für die Füllung

700 g	Ricotta
100 g	Staubzucker
0.5 TL	Vanille

Zubereitung

1. Für Cannoli mit Frischkäsefüllung und Pistazien zuerst die Cannoli backen. Dazu Mehl mit Butter, Zucker und Salz verrühren. Nach und nach den Marsala unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und den

Ricotta auf einem Sieb ca. 30 Minuten abtropfen lassen.

3. Ricotta mit Staubzucker und Vanille (optional noch mit geraspelter Schokolade oder klein gehacktem Zitronat) zu einer cremigen Füllung verrühren und diese für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Anschließend den Teig in mehrere Portionen teilen und auf einem Stück Backpapier etwa 0,5 cm dick ausrollen. Eine Metallhülse mit einem Stück Teig umwickeln und die Ränder mit etwas Eischnee einpinseln.
5. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Cannoli darin rundherum goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und von der Form lösen. Die Cannoli vorsichtig mit der Frischkäse-Creme füllen.
6. Die Creme an den beiden Enden der Cannoli mit gehackten Pistazien bestreuen. Alles leicht mit Staubzucker bestäuben. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp

Die Cannoli mit Frischkäsefüllung statt mit Pistazien mit braunen oder bunten Schokostreuseln bestreuen.