Cannoli mit Ricottafüllung

Kleine Sünden aus Sizilien: Das Rezept für Cannoli mit Ricottafüllung begeistert alle Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

30 g	Butter (oder Butterschmalz)
300 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Marsala (oder Grappa)
1 Stk.	Eiweiß
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Für die Füllung

50 g	Schokolade
4 Tropfen	Orangenblütenwasser
350 g	Ricotta
100 g	Früchte (kandierte)
0.5 TL	Zimt
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Cannoli mit Ricottafüllung Butter (alternativ: Butterschmalz) in Stückchen teilen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen. Die Butterstücke hineingeben, das Salz und gut ein Viertel des Zuckers zufügen, vermischen und Marsala (oder Grappa) einfüllen.

2. Alle Zutaten mit den Händen gründlich durchkneten. Der Teig soll am Ende fest und elastisch

sein. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Ruhezeit Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig auswickeln und ausrollen. Mit einem Teigrad oder Messer den Teig in Quadrate von 8 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Ein Ei trennen, das Eiklar leicht verquirlen. Die Teigquadrate jeweils auf zwei diagonal gegenüberliegenden Ecken mit dem Eiklar bepinseln. Diese Ecken übereinander einklappen, sodass die typischen Röllchen entstehen und gut andrücken.

4. Das Öl in einen großen Topf füllen und heiß werden lassen. Den langen Stiel eines Holz-Kochlöffels durch ein Röllchen schieben und dieses mit den verschlossenen Enden nach unten in das heiße Fett halten, bis das Röllchen schön goldbraun gebacken ist. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen. Mit den anderen Röllchen ebenso verfahren.

5. Die Füllung zubereiten: Schokolade nicht zu fein hacken. Den Ricotta durch ein feines Sieb in eine große Schüssel passieren. Das Orangenblütenwasser unter den Ricotta ziehen, den restlichen Zucker ebenfalls unterheben. Dann die Masse noch mit dem elektrischen Rührgerät durchschlagen, sodass alle Zutaten gut vermengt sind und die Creme eine locker-luftige Konsistenz bekommt. Anschließend die gehackte Schokolade, Zimtpulver und kandierte Früchte unterheben.

6. Die Füllung in die Cannoli verteilen, auf einer Servierplatte anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Nach Belieben die Schaumfüllung oben mit kandierten Früchten verzieren.

Tipp

Figurbewusste können für die Cannoli mit Ricottafüllung den Ricotta durch Magertopfen ersetzen. Man kann auch andere Füllungen zubereiten, zum Beispiel auf Schokoladenbasis oder eine Vanillecreme.