Cannoli

Die Cannoli sind eine sizilianische Dessert Spezialität. Das Rezept für die kleinen süßen Creme Rollen wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

25 g	Zucker
70 g	Butter (zerlassene)
1 Stk.	Ei
2 EL	Marsala
1 EL	Weißwein
250 g	Weizenmehl
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Eiklar
	neutrales Pflanzenöl

Füllung

125 g	Ricotta
30 g	Staubzucker
50 g	Schlagobers
2 Blätter	Gelatine
75 g	kandierte Früchte
25 g	Pistazien
30 g	Dunkle Schokolade
3 cl	Limoncello (oder Orangenlikör)

Zubereitung

1. Für die **Cannoli** die Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zirka 2 Stunden rasten lassen.

2. Den Teig dünn ausrollen und etwa 8 cm große Quadrate ausschneiden. Die Quadrate jeweils um ein Rundholz (etwa 3 cm) wickeln und die Enden mit Eiklar bestreichen und fest drücken.

3. Das Pflanzenöl erhitzen und die Cannoli im heißen Öl goldgelb frittieren. Herausnehmen und das Holz herausziehen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

4. Ricotta, Staubzucker und Schlagobers in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die eingeweichte Gelatine untermengen und die gehackten Pistazien und kandierte Früchte dazu geben. Von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen, die Schokolade klein hacken und zusammen mit dem Likör einrühren.

5. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Cannoli damit füllen, mit Staubzucker bestäuben.

Tipp