

# Cannoli Siciliana

Die Cannoli Siciliana gehören zu den beliebtesten italienischen Süßspeisen. Das gefüllte Gebäck aus Sizilien wird mit diesem Rezept auch hierzulande gerne zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,3 h

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h



Foto: Stefano Mortellaro

## Zutaten

250 g	Mehl
40 g	Staubzucker
50 g	Schweineschmalz
5 g	Kakaopulver
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Zimt
1 TL	Kaffeepulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
40 ml	Weißweinessig
40 ml	Marsala
1 Stk.	Eiweiß
Nach Belieben	Schweineschmalz (oder 1 l Erdnussöl, fürs Ausbacken)
Nach Belieben	<a href="#">Kirschen</a> (kandiertes, fürs Garnieren)
Nach Belieben	Staubzucker (fürs Garnieren)

## Für die Füllung

800 g	<a href="#">Ricotta</a>
300 g	<a href="#">Zucker</a>
80 g	<a href="#">Schokolade</a> (dunkle)

## Zubereitung

1. Für die Cannoli Siciliana den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl mit Salz, Zimt, Kaffeepulver, Kakao und Staubzucker mischen. Dann nach und nach Schweineschmalz, Ei, Weißweinessig und Marsala unterrühren.
2. Alles 5 Minuten lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu den abgetropften Ricotta mit dem Zucker vermengen. Mit Folie abdecken und ebenfalls für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
4. Anschließend die Ricotta-Füllung durch ein Sieb streichen, so dass eine feine Creme entsteht. Schokolade klein hacken und unterrühren, bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Cannoli-Teig darauf sehr dünn (1-2 mm dick) ausrollen - wenn vorhanden kann der Teig in einer Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausgerollt werden.
6. Daraus Kreise (9 cm Durchmesser) ausstechen und diese vorsichtig mit den Händen in eine ovale Form ziehen. Jedes Teigstück um einen Metallzylinder oder eine ähnliche Form wickeln, so dass kleine Hörnchen entstehen.
7. Erdnussöl (alternativ Schweineschmalz) in einem großen Topf auf 170-180°C erhitzen und die um die Zylinder gewickelten Hörnchen darin ausbacken. Aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Die Hörnchen sollten vollständig ausgekühlt sein, bevor man sie von den Zylindern zieht. Danach die vorbereitete Füllung in einen Spritzbeutel füllen und die Hörnchen damit füllen.
9. Die gefüllten Cannoli auf eine Platte legen, die Öffnungen mit kandierten Kirschen garnieren und die Hörnchen mit Staubzucker bestreuen. Sofort servieren.

## Tipp

Die Cannoli Siciliana vor dem Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.