AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

CANNOLI



Rezept: Echt Italienisch. Betty Bossi 2012 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das sizilianische Fastnachtgebäck wird mit Ricotta-Creme gefüllt. Diese enthält traditionell kandierte Früchte und gehackte Pistazien.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

40 g	Butter, weich	6 dl	Frittieröl
5 EL	Zucker	250 g	Ricotta
1 Pr	Salz	2 EL	Vollrahm
1 EL	Marsala	25 g	Orangeat
150 g	Mehl	25 g	Pistazien, gehackte
1	Ei, verklopft	1 TL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter, 2/5 des Zuckers und Salz gut in einer Schüssel verrühren, Ei beigeben und 2 Min. weiterrühren, bis die Masse hell wird. Marsala darunterrühren und Mehl beigeben. Das Ganze zu einem weichen Teig kneten, flach drücken und zugedeckt 30 Min. kühl stellen.
2. Teig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen und in Quadrate von je 8 x 8 cm schneiden. Holz- oder Metallrollen mit ca. 3 cm Durchmesser diagonal auf die Teigstücke legen. Teigspitzen mit verklopftem Ei bestreichen, aufrollen und Teigspitzen leicht andrücken.
3. In Brattopf 3 cm Öl geben, heiss werden lassen. Hitze reduzieren und Cannoli portionenweise bei mittlerer Hitze je 2 Min. frittieren. Während des Frittierens einmal wenden. Auf Haushaltspapier abtropfen und abkühlen. Backrollen sorgfältig herausziehen und auskühlen lassen.
4. Ricotta, 3/5 des Zuckers und Vollrahm mit dem Schwingbesen des Handmixers ca. 5 Min rühren. Orangeat und Pistazien unterziehen und kühl stellen. Biscuit mit einem Spritzsack füllen. Mit Puderzucker bestreuen.