| 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.