

CANNOLI

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

**Für 4 Holz- oder Bambusstiele
(je ca. 12 cm lang und 2 cm Ø),
mit Alufolie umwickelt**

CANNOLI

40 g	Butter
25 g	Zucker
½	Päckli Vanillezucker
1	Prise Salz
1	Ei
2	Esstöffel Marsala
150 g	Mehl
	Öl zum Frittieren
1	Ei, verknüpft, zum Bestreichen

Butter weich rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterterühren. Ei beigeben, weiterterühren, bis die Masse heller ist. Marsala darunterterühren, Mehl daruntertermischen, zusammenfügen, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

FORMEN Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen, in Quadrate von je ca. 8 x 8 cm schneiden. Je ein Teigstück diagonal auf die Rolle legen, Spitze mit Ei bestreichen, Teig aufrollen, Verschluss leicht andrücken (siehe Tipp Bild).



FRITTIEREN eine Pfanne mit Öl ca. 4 cm hoch füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Cannoli portionenweise bei mittlerer Hitze je ca. 3 Min. halbschwimmend backen, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, etwas abkühlen. Holzstiele sorgfältig herausziehen, mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

FÜLLUNG

250 g	Ricotta, abgetropft
1	Esstöffel Rahm
75 g	Backmarzipan, grob gerieben
50 g	kandierte Orangenscheiben, fein gehackt
	Puderzucker zum Bestäuben

Ricotta mit Rahm und Marzipan weich rühren. Orangen darunterterühren. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 18 mm Ø) geben, die Cannoli von beiden Seiten her damit füllen, mit Puderzucker bestäuben.