

# Italienische Rezepte

## Cannoli alla siciliana

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Europa, Fritieren, Gebäck, Italien, Ricotta

---

		Teig:	
50 g	Butter, weich	2	Pack. Vanillezucker
50 g	Zucker	300 g	Mehl
	Salz		Mehl zum Bearbeiten
3	Eier (Kl. M)	500 g	Butterschmalz oder
50 ml	Weißwein		- Pflanzenöl zum Frit
		Füllung:	
500 g	Ricotta	50 g	Zitronat
80 g	Zucker	40 g	kandierte Engelwurz
2	Pack. Vanillezucker		- (Angelika)
2	Essl. Orangenblütenwasser	50 g	kandierte Kirschen
50 g	Bitterschokolade		Puderzucker zum Bestreuen
50 g	Orangeat		

---

1. Für den Teig: Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. 2 Eier, Wein, Vanillezucker, 1 Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. Dann nach und nach das Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers 5 Min. kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 3 Std. kalt stellen.

2. Teig aus der Folie wickeln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn auf ca. 48 x 36 cm ausrollen. Teigplatte in 12 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Das restliche Ei verquirlen. Metallrohre (oder Holzstiele mit Alufolie umwickelt) von 15 cm Länge und 2 cm Durchmesser diagonal auf jede Teigplatte legen. Die gegenüberliegende Teigecke dünn mit Eigelb einpinseln, die Teigplatte aufrollen und an der mit Eigelb eingepinselten Teigecke leicht andrücken. Jeweils 3 oder 4 Röllchen auf einmal herstellen. Teigröllchen in das 160 Grad heiße Fett geben und darin in 3-4 Min. goldgelb ausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn die Röllchen vollkommen abgekühlt sind, die Metallrohre oder Holzstiele vorsichtig lösen und herausziehen.

3. Für die Füllung den Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken. Zucker, Vanillezucker und Orangenblütenwasser zugeben und gut verrühren. Schokolade mit einem großen Küchenmesser fein hacken. Orangeat, Zitronat, Engelwurz und Kirschen fein würfeln. Schokolade und kandierte Früchte zum Ricotta geben und gut verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und die Cannoli von beiden Seiten damit füllen. Auf einer Platte anrichten Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)