

Italienische Rezepte

Cannoli

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Gebäck, Italien, Ricotta

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei, getrennt
50 g Flüssige Butter

3 Essl. Weißwein; bis 2/3 mehr
Mehl; zum Rollen
Öl; zum Fetten
Erdnussöl; zum Aushacken
3 Essl. Puderzucker; bis 1/3 mehr

FÜR DIE FÜLLUNG

650 g Ricotta
150 g Puderzucker
3 Essl. Orangenlikör
70 g Orangeat

70 g Zitronat
70 g Edelbitterschokolade
75 g Pistazienkerne, ungesalzen

UTENSILIEN

Metallröhren (15 cm lang,
- 2,5 cm Durchmesser)

Spritzbeutel

1. Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Butter und Wein zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zur Rolle formen und 30 Min. kühlen.

2. Teig in 20 Stücke schneiden, auf bemehlter Fläche zu Kreisen von 10-12 cm Durchmesser ausrollen und behutsam zu Ovalen auseinander ziehen. Ovale über die gefetteten Formen legen, überlappende Teigblätter mit verquirltem Eiweiß bestreichen, leicht zusammendrücken. Cannoli Portionsweise (mit den Röhren) in heißem Öl goldgelb ausbacken. Mit Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Röhren vorsichtig aus den Teigrollen ziehen.

3. Für die Füllung Ricotta, Puderzucker und Likör aufschlagen. Orangeat und Zitronat sehr fein würfeln. Schokolade fein hacken. Alles unter die Masse heben. Pistazien grob hacken.

4. Cannoli mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Masse füllen und in gesiebttem Puderzucker wälzen. Mit Pistazien bestreuen.

Zeit: 1 1/2 Std., 30 Min. Ruhezeit