

# Cannoli siciliani

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

RUHEN LASSEN: 1 Stunde

FÜR 8 Stück

Pastamaschine  
 Cannoliförmchen  
 Spritzsack

## RÖLLCHEN

130 g Weissmehl  
 2 EL Zucker  
 1 Prise Salz  
 ½ Ei, verquirlt  
 2 EL Marsala  
 1 TL Weissweinessig  
 1 EL Schweineschmalz oder Butter,  
 zimmerwarm  
 1 Ei, verquirlt

1 Liter Sonnenblumenöl zum Frittieren

## FÜLLUNG

500 g Ricotta, abgetropft  
 70 g Puderzucker  
 50 g Schokolade, 70% Kakao, gehackt  
 Wenig Puderzucker zum Bestäuben



© le menu

## Zubereitung

### RÖLLCHEN

Alle Zutaten bis und mit Schweineschmalz von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Kugel formen, zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Teig halbieren, portionenweise durch die Pastamaschine drehen, sodass Teigbahnen von ½ mm entstehen. Quadrate von 10 cm Kantenlänge schneiden. Teigblätter diagonal über die Cannoliförmchen legen, überschneidende Teile mit verquirltem Ei bestreichen. Förmchen mit umschlossenen Teigblättern portionenweise im auf 180°C vorgeheizten Öl 3–4 Minuten knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Cannoliförmchen entfernen, Röllchen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

### FÜLLUNG

Ricotta mit einem Gummischaber durch ein feines Sieb streichen. Mit Zucker und gehackter Schokolade mischen. Füllung in einen Spritzsack füllen.

### FERTIGSTELLEN

Füllung in die Röllchen spritzen, mit Puderzucker bestäuben.

### Tipp

- Cannoli mit kandierten Früchten garnieren.

