

Cannoli gefüllt mit Erdbeer-Ricotta-Creme

Zutaten für den Teig (für ca. 10 Cannoli):

- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Wasser
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 30 g weiche Butter
- zum Frittieren: 1 l Sonnenblumenöl

Zitronensaft, Wasser und Ei verrühren. Zusammen mit Mehl, Zucker, Gewürz, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in ein Tuch wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Cannoli-Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und etwa 8x10 cm große Rechtecke ausschneiden (je nach Größe der Cannoli-Form). Den Teig über die eingefettete Form rollen, sodass sich die Enden überlappen. Mit den Händen festdrücken. (Alternativ zur Cannoli-Form kann auch jede andere Rolle verwendet werden, die hitzebeständig ist. Diese dann mit Alufolie überziehen.)

In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, ein kleines Stück des Teigs ins Öl legen. Wenn der Teig Blasen wirft, stimmt die Temperatur. Die Cannoli-Röhrchen vorsichtig ins Öl geben und goldbraun backen, dabei mehrfach wenden. Das dauert nur etwa 30 Sekunden.

Cannoli mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Die Form aus der Cannoli-Rolle ziehen.

Wer mag, kann die Rolle noch mit Schokolade und Pistazien verzieren.

Zutaten für die Creme:

- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Puderzucker
- 200 g Ricotta
- 2 EL fein abgeriebene (unbehandelte) Zitronenschale
- Mark von 1 Vanille-Schote
- 3 EL gehackte Pistazien
- 250 g frische Erdbeeren

Während der Teig ruht, die Füllung vorbereiten. Die Sahne steif schlagen. Den Puderzucker mit Zitronenschale, Ricotta, Vanillemark und Pistazien verrühren und die Sahne unterheben. 150 g der Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Creme geben.

Die Creme mit einem Spritzbeutel in die Cannoli füllen, die Rollen mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Erdbeeren anrichten.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 17.05.2019

Koch/Köchin: Philipp Kafsack

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen