

Cannoli Siciliani

von Antonio Di Martino

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl

6 – 7 gehäufte TL Backkakao

2 – 3 gehäufte TL brauner Zucker

75 g weiche Butter

3 Eier

100 ml Marsala (ital. Likörwein)

100 ml Sprudelwasser

Außerdem:

zusätzliches Mehl und Sprudelwasser, um zu flüssige oder zu feste Konsistenz des Teiges auszugleichen

etwas verquirltes Ei, um den um die Form gelegten Teig zu verschließen

Frittierfett

Zutaten für die Füllung / Deko:

500 g Ricotta

Puderzucker

Zartbitter-Kuvertüre

gehackte Pistazien

Zitronenzesten

Für das Frittieren benötigen Sie Cannoli-Formen, die es im Fachhandel oder im Internet für wenige Euro zu kaufen gibt. Es handelt sich dabei um Edelstahl-Röhrchen, z. B. mit ca. 15 cm Länge und ca. 2 cm Durchmesser. Dazu würde eine kreisrunde Ausstechform mit ca. 10 cm Durchmesser passen.

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Kakao, braunen Zucker, Butter und Eier verkneten. Den Marsala dazugeben, außerdem das Sprudelwasser. Der Teig sollte nicht mehr zu sehr kleben und sich zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten lassen. Passt die Konsistenz nicht, mit mehr Mehl oder mehr Wasser ausgleichen. Den Teig zu einem Klops formen, in Klarsichtfolie wickeln und eine gute Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. zwei Millimeter dick ausrollen und Kreise ausstechen. Der Durchmesser richtet sich nach Ihren Cannoli-Formen. Z. B. passt ein Kreis von 10 cm gut um eine Form mit 2 bis 2,5 cm Durchmesser. Wichtig ist, dass der Teig sich ganz um die Form legen lässt und gut schließt, also ein wenig überlappt. Diese Stelle mit etwas verquirltem Ei bestreichen, damit die Teigenden auch zusammenhalten. Die Cannoli-Formen sollten Sie unbedingt einfetten, bevor Sie den Teig herum wickeln, damit sich die Teigröhrchen nach dem Frittieren auch gut ablösen.

Sind die Röhrchen mit dem Teig umwickelt, in einem großen Topf ausreichend Frittierfett erhitzen. Wenn das Fett heiß ist, die Cannoli portionsweise hineingeben. Nicht zu viele auf einmal, damit das Fett nicht seine Temperatur verliert. Am besten hierzu eine Zange benutzen. Nach wenigen Minuten ist der Teig durchgebacken. Damit er nicht zu dunkel wird, zwischendurch immer mal einen Cannolo herausheben und kontrollieren.

Die Cannoli auskühlen lassen und die Förmchen herausziehen. Die Zartbitter-Kuvertüre verflüssigen und mit einem Pinsel die Innenseiten der Teigröllchen großzügig bestreichen. Das verhindert, dass die Ricotta-Füllung den Teig durchweicht.

Für die Füllung Ricotta je nach gewünschter Süße mit Puderzucker verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und in die Cannoli geben. Die Seiten der gefüllten Cannoli nach Geschmack z. B. in gehackte Pistazien stippen oder mit Zitronenzesten garnieren. Nach Geschmack die fertigen Röllchen mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!