



# Cannoli mit Ricotta und kalifornischen Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 191 kcal/ 800 kJ	Fett: 9 g
Eiweiß: 5 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 4 g
Kohlenhydrate: 23 g	ungesättigte Fettsäuren: 5 g

## Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten + 60 Minuten  
Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Ricotta abtropfen lassen. Für den Teig Mehl, Kakaopulver, Zucker, Ei, Zimt und eine Prise Salz vermischen. Die Butter hinzufügen und unter weiterem Kneten langsam den weißen Essig und den Wein dazu gießen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Plastikfolie wickeln und eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung Puderzucker durch ein Sieb schütten und mit Ricotta vermischen. Walnüsse und kandierte Früchte hacken und hinzufügen. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit einer gewellten Spitze füllen und zur Seite legen.
2. Den Teig etwa zwei mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise mit einem Durchmesser von neun cm ausschneiden. Die Kreise leicht oval formen und zu kleinen Zylindern aufrollen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, damit der Teig zusammenhält.
3. Die Zylinder in einer heißen Pfanne mit Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit der Ricottacreme und den Walnüssen füllen. Die Enden mit Kirschen verzieren, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

## Zutaten für 24 Portionen :

250 g Mehl  
5 g Kakaopulver  
30 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 TL Zimt  
30 g Butter  
30 ml weißer Essig  
30 ml Wein (lieblich)  
1 Eiweiß  
Sonnenblumenöl zum Frittieren

## Für die Füllung:

750 g Ricotta  
300 g Puderzucker  
50 g kalifornische Walnüsse  
25 g kandierte Früchte  
Puderzucker und kandierte  
Kirschen zum Garnieren