

**ARBEITSZEIT:** 1 H 30 MIN | **BACKZEIT:** 4 MIN |  
**KÜHLZEIT:** 1 H | **STÜCK:** 24



## ZUTATEN

### Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)  
 1/2 TL Backkakao  
 1 Prise Salz  
 35 g Zucker  
 40 g Butterschmalz  
 1 Ei (Größe M)  
 70 ml Marsala (Weinlikör, alt. Weißwein)  
 1 TL Weißweinessig  
 1 Liter neutrales Öl zum frittieren  
 etwas Butter und Mehl für die  
 Teigverarbeitung

### Für die Füllung:

500 g Ricotta  
 6 EL Puderzucker  
 3 TL Marsala  
 100 g gehackte Pistazien  
 100 g gehackte Zartbitterkuvertüre  
 3 TL Puderzucker zum Bestäuben



## ZUBEREITUNG

Mehl, Kakao, Salz und Zucker miteinander vermischen und in eine Rührschüssel gegeben. Butterschmalz erwärmen und zusammen mit dem Eigelb zum Teig hinzufügen. Allmählich Marsala und Weißweinessig hinzufügen, bis der Teig glatt und fest ist. Den Teig in Folie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf eine Dicke von etwa 2 Millimetern ausrollen. Die Cannoli-Stangen vor dem Frittieren mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Im Anschluss 24 große Kreise (Ø 12 cm) ausstechen und um die Stangen wickeln. Die überlappenden Stellen mit Eiweiß bestreichen, um den Teig zu fixieren.

Das Frittierfett auf 170 Grad erhitzen und die Cannoli an den Formen hineingeben. Für etwa 4 Minuten im heißen Fett ausbacken, bis sie eine hellbraune Farbe erreicht haben. Anschließend die Cannoli aus dem Fett herausnehmen und sie auf einen Teller, der mit Küchenkrepp ausgelegt ist ablegen und abtropfen, sowie auskühlen lassen.

Für die Füllung den Ricotta zunächst durch ein feines Sieb streichen und ihn dann mit dem gesiebten Puderzucker cremig rühren. Die Creme mit Marsala glatt rühren und sie in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und dann die Stangen füllen. Die Enden der Cannoli können in gehackte Pistazien oder Schokolade getaucht werden und nach Belieben mit Puderzucker bestreut werden.