

Cannelloni

Zutaten für 8 Personen

250 g	Mehl 00		Füllung
60 ml	Weißwein		
1 TL	Essig	500 g	Ricotta
40 g	Schmalz	150 g	Zucker
Eine Prise	Salz	120 g	Pistazien
1 TL	Kakaopulver	Etwas	Zitronenabrieb
35 g	Zucker		
2	Eigelb		Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten vermengen damit ein glatter, homogener Teig entsteht. Dann für ca. eine Stunde in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zuerst den Ricotta mit dem Zucker aufschlagen und nach und nach die Pistazien sowie den Zitronenabrieb hinzugeben. In einen Spritzbeutel füllen und kühlen.

Den Teig nun mit dem Nudelholz ausrollen, auf ca. 2 - 3 mm Stärke und mit einer bemehlten Arbeitsfläche arbeiten.

Dann Quadrate schneiden und um eine Stange wickeln, mit etwas Eiklar verkleben und vorsichtig in das bereits erhitzte Öl zum Ausbacken geben. Auf einem Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen.

Anschließend mit der Füllung befüllen und noch mit etwas Pistazien und Puderzucker bestäuben.