



Cannoli

 6 Stück  Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

- 260 g Mehl
- 30 g Butter
- 10 ml Weissweinessig
- 60 ml Marsala
- 2 Eier
- 20 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 L Sonnenblumenöl
(kein kaltgepresstes Öl verwenden)

Zubereitung

Ein Ei zur Seite legen und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zur Kugel formen, in eine Klarsichtfolie oder einen Gefrierbeutel packen und flach drücken. Für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn (ca. 1 mm) ausrollen und anschliessend mit einer runden Form 6 Kreise ausstechen. Die Form sollte einen Durchmesser von 8–10 cm haben.

Die kreisförmigen Teigstücke um die Cannoli-Form legen und leicht andrücken. Die beiden Enden mit etwas Ei bestreichen damit sie zusammen haften. Dann die Röhrcchen in das auf 180 Grad erhitze Öl legen und ca. 2–3 Minuten backen bis eine Kruste entsteht. Aus dem Öl herausnehmen, auf ein Haushaltspapier legen und auskühlen lassen. Anschliessend den Cannolo von dem Röhrcchen entfernen und beliebig füllen.