



Sizilianische Cannelloni (Cannoli alla panna)

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Heiß geliebt und das nicht von ungefähr

Zutaten

- 6 Cannelloni - Rollen zum Füllen
- 250 g Ricotta
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- Mark 1 Vanilleschote
- 50g - 60 g Pistazien, grob gehackt
- 50 g Puderzucker
- Etwas flüssige Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Cannelloni in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten vor garen, mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus heben. Kalt abschrecken, abgetropft, trocken auslegen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Das Vanille Mark, Pistazien, Puderzucker, Zitronensaft und Abrieb mit der Ricotta glatt verrühren, die Masse in einen Spritzbeutel geben.

Schritt5

Die Cannelloni füllen und nebeneinander in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform setzen. Mit flüssiger Butter einstreichen und mit Puderzucker einstäuben.

Schritt6

Für 15 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben, überbacken.

Schritt7

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Heiß und knusprig mit meiner Orangen Sauce zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sizilianische-cannelloni-cannoli-alla-panna/>