



# 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/>