

Cannoli alla Siziliana (Süsse Gefüllte Happen)

Kategorien: Kuchen, Küche, Dessert, Fritöse, Nudeln

Zutaten für: 18 Portionen

TEIG

500	Gramm	Mehl
1		Eigelb
1	Spur	Zimt
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter; fluessig
1	Essl.	Kakaopulver
150	ml	Schwacher Kaffee
		Kokosfett; zum Ausbacken

FUELLUNG

500	Gramm	Magerquark
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Dunkle Schokolade
1		Zitrone; abgeriebene Schale

Anleitung:

Alle Zutaten fuer den Teig vermengen, zu einem glatten Teig kneten Und ein paar Stunden kuehl stellen. Teig 3 mm dick auswallen, Ovale von ca. 9 x 12 cm Ausschneiden oder ausstechen. Um ein bemehltes Holz- oder Metallroehrchen wickeln, so dass die Enden etwas ueberlappen, Diese gut zusammendruecken. Im heissen Fett fritieren.

Fuer die Fuellung die Schokolade grobhacken, alle Zutaten mischen Und in die Cannoli einfuellen. In Haushaltgeschaeften gibt es spezielle Roehrchen fuer die Herstellung von Cannoli. In italienischen Geschaeften sind die Hueppen auch fertig zu kaufen. Die Fuellung kann jedoch in jede Hueppenart gefuellt werden.