

Süsse - Kalabresische Ravioli mit Ricotta

Kategorien: Backen, Nudeln, Fritöse, Dessert

Zutaten für: 30 Stueck

300	Gramm	Mehl (und Mehl zum Ausrollen)
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eigelb
125	ml	Weisswein
250	Gramm	Ricotta (ital. Frischkaese Aus Molke)
1	Teel.	Zitronensaft
50	Gramm	Orangeat; fein gewuerfelt
50	Gramm	Zitronat; fein gewuerfelt
3	Essl.	Pinienkerne
1	Prise	Zimtpulver; reichlich
1		Eiweiss
		Schmalz (oder Sonnenblumenoel) zum Ausbacken
2-3	Essl.	Orangenbluetenwasser; Zum Betupfen; ca. Puderzucker; zum Bestaeuben

Anleitung:

Mehl mit 50 g Zucker und Salz in einer grossen Schuessel mischen, 2 Eigelb in die Mitte geben und unterruehren. Nach und nach den Wein einarbeiten. Den Teig kneten, zur Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Ricotta abtropfen lassen. In einer Schuessel mit 30 g Zucker, 1 Eigelb und Zitronensaft glatt ruehren. Zitronat, Orangeat, Pinienkerne und Zimt dazumischen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsflaeche duenn ausrollen und in 8 cm breite Streifen schneiden. Die Raender mit Eiweiss bestreichen. Die Streifen im Abstand von 3-4 cm mit jeweils 1 knappen TL Ricotta besetzen.

Die Teigstreifen ueber die Fuellung zusammenklappen. Die Raender und Zwischenraeume andruecken. Die Streifen zwischen den Fuellungen mit einem Messer zu ca. 4 x 4 cm grossen Ravioli schneiden. Die Raender mit den Zinken einer Gabel fest zusammendruecken.

Das Fett auf 170-180 Grad erhitzen und die Ravioli in Portionen darin ausbacken. Auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Das Orangenbluetenwasser mit einem Backpinsel leicht darauf tupfen. Ravioli auf einer Platte mit Puderzucker bestaeuben