



## SÜSSE CANNOLI

MIT  
Milch-  
Schnitte®

### Zubereitungszeit:

ca. 35 Min

### Kühlzeit:

ca. 10 Min

## ZUTATEN

für 8 Stück

- 75 g Marzipan
- 50 g Puderzucker
- 25 g Mehl (Type 405)
- Mehl für das Backblech
- 35 g Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- Butter zum Einfetten
- 6 Stück Milch-Schnitte®
- 100 g Sahne (30% Fett)
- 40 g Frischkäse (Doppelrahmstufe 60% Fett)
- 2 EL Puderzucker

Außerdem:

Schüssel, Handrührgerät (Schnee-  
besen), Sieb, Backofen, Backblech,  
hohes Gefäß, Spritzbeutel, Brett  
und Messer

**Portionen:** 8

**Pro Portion:** 67 g

**Pro Portion:** 248 kcal

## ZUBEREITUNG

1

Marzipan in eine Schüssel zupfen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Zitronensaft zugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Anschließend durch ein Sieb streichen.

2

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 155 °C). Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Teigmasse kreisförmig ausstreichen (8 Kreise; ca. 11cm Durchmesser). Diese ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis der Teig leicht braun ist. Anschließend die Kreise um einen runden Gegenstand, wie z.B. den Stil eines Schneebesens wickeln, um die typische Form der Cannoli zu erhalten. Enden des Teigs zusammendrücken und auskühlen lassen.

3

Sahne in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. 2 Stück Milch-Schnitte®, Frischkäse und Puderzucker zugeben und mit einem Handrührgerät verrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen.

4

Restliche Milch-Schnitte® längs in Streifen schneiden. Cannoli mit Creme und mit den Milch-Schnitte® Streifen befüllen.

**Tipp:** Gebackene Cannoli ohne Füllung vorbereiten und in einer Vorratsdose mit einem Silicatbeutel lagern. Dann bleiben sie knusprig.