

## Cannoli Siciliani (Gebäckröllchen)

Rezept von Andrea L'Abbate aus der L'Abbate Käsefabrik in Offenbach

(Für 12 Cannoli)

### Zutaten:

- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 50 ml Weißwein
- 2 Päck.Vanillezucker
- Salz
- 300 g Mehl
- Pflanzenöl zu Frittieren

### Zubereitung:

Für den Teig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. 2 Eier, Wein, Vanillezucker und 1 Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. Dann nach und nach Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers kneten bis ein glatter Teig entsteht. Für 3 Stunden kaltstellen.

Danach Teig dünn ausrollen und auf ca. 48 x 36 cm bringen. In 12 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Das dritte Ei verquirlen. Metallrohre (sind erhältlich bei gutsortierten Haushaltsläden oder in Italien) von 15 cm Länge und 2 cm Durchmesser diagonal auf jede Teigplatte legen. Die gegenüberliegende Teigecke mit Eigelb bepinseln, die Teigplatte aufrollen und an der mit Eigelb eingepinselten Teigecke festdrücken.

Teigröllchen in 160 Grad heißes Fett geben und 3 - 4 Min ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn sie abgekühlt sind, die Metallröhrchen herausziehen.