

Rezept für Canolli di Pasta Sfoglia



Zutaten

1 fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
2 Eier
Ricotta, Vanillecreme, Zucker, gehackte Pistazien, Staubzucker
12 kleine Backformen für Schaumrollen aus Metall - ca. 1 cm dick und 8 cm lang
Backpinsel
Spritztülle zum Befüllen

Zubereitung

Blätterteig in zwölf 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Backrollen können mit Öl bepinselt werden. Nun werden die Teigstreifen gleichmäßig um die Backformen gerollt. Ein Stück der Metallrolle an Anfang und Ende freilassen. Ende vorsichtig andrücken. Auf ein Backblech legen.

Eier trennen. Eiklar evt. aufheben für die Füllung. Mit Eigelb die Rollen anpinseln. Es sollte nichts auf das Blech fließen.

Backofen auf 180 °C vorheizen, 15 bis 20 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie oben und an den Seiten karamellfarben aussehen. Auf Gitter abkühlen lassen. Backformen aus dem Gebäck ziehen.

Zubereitung der Füllung

Aus Ricotta und Vanillecreme eine cremige Masse rühren. Auch das fest geschlagene Eiweiss lässt sich verwenden. In eine Spritztülle füllen und in die Blätterteigrollen spritzen. Alternativ Schokocreme oder Pistaziencreme zubereiten. Auch mit Schlagrahm kann man die Füllung machen. Alles nach Geschmack und so, dass sie nicht aus den Rollen ausläuft. Evtl. eine Weile kühl stellen vor dem Servieren.