Cannoli aus dem Ofen mit Heidelbeer-Mascarpone

Wie ihr vielleicht gemerkt habt, war es zwei Wochen still auf dem Blog. Das liegt daran, dass ich gerade sehr viel unterwegs bin. Aktuell genieße ich das wunderschöne Südtirol, danach ziehe ich noch weiter nach Chioggia an der Lagune von Venedig.

Um schon mal in Italien-Stimmung zu kommen (naja, das bin ich eigentlich immer, aber noch mehr kann ja nicht schaden), habe ich vor meiner Abreise Cannoli gebacken.

Einige von euch werden die süditalienische Nascherei sicher kennen. Teig wird um ein Röhrchen gewickelt, frittiert und

dann mit Ricotta oder einer leckeren Creme, zum Beispiel Vanille oder Pistazie, gefüllt.

Ich liebe Cannoli, aber sie sind schon eine recht mächtige Nascherei, durch das Frittieren, aber auch die Füllung. Da ich persönlich in meiner Küche nicht frittieren mag (sie geht offen ins Wohnzimmer über und die halbe Wohnung würde tagelang nach Fett riechen), habe ich mal Cannoli aus dem Ofen ausprobiert.

Natürlich hat der Teig eine ganz andere Konsistenz, da er nur gebacken, nicht frittiert wird. Aber knusprige Teigröhrchen mit Cremefüllung klingen trotzdem super, oder?

Da sie durch das Backen eh schon ganz anders werden würden, habe ich auch noch einen Anteil Vollkornmehl genommen, weil ich das so gerne mag. Das sind also echt Naschkatzen-Cannoli aus dem Ofen. :)

Für die Füllung habe ich es mir leicht gemacht. Eine Buttercreme war mir zu aufwendig. Mascarpone ist fett genug und auch fest und cremig. Ich habe lediglich einige Löffel Waldheidelbeerkonfitüre darunter gemischt, die ich selbst in Polen gekocht hatte, als ich bei einer ehemaligen Kollegin dorthin eingeladen war. Die Heidelbeeren hatte ihr Sohn selbst gesammelt.

Sie schmecken unfassbar intensiv im Vergleich zu den Zucht-Heidelbeeren, die man überall kaufen kann! Aber ihr könnt auch einfache Heidelbeer-Konfitüre nehmen!

Am besten füllt ihr die Cannoli frisch vor dem Servieren und lasst sie nicht zu lange liegen, sonst weichen sie irgendwann durch.

Für 15–20 Cannoli:
100 g Dinkel-Vollkornmehl
150 g Dinkelmehl
½ TL Salz
30 g Butter, zimmerwarm
1 TL Zitronensaft
6 EL Marsala*
Fett für die Röhrchen
Füllung:
750 g Mascarpone
3–4 geh. EL (Wald)Heidelbeer-Konfitüre
** Ich hatte keinen da und habe Weinbergspfirsichlikör genommen. Man hat sein Aroma richtig gut herausgeschmeckt.*

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Die Butter, den Zitronensaft und den Marsala darübergeben und alles zügig verkneten. Falls etwas Feuchtigkeit fehlt (bei Vollkornmehl kann das vorkommen), vorsichtig noch ein wenig Wasser oder Likör zufügen.
Den Teig auf der Arbeitsfläche 1–2 Minuten verkneten, bis er elastisch ist, dann in Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.
Den Teig 2 mm dünn ausrollen und etwa 9 cm große Kreise ausstechen (geht mit einem Dessertring sehr gut).
Ein kleines Schälchen Wasser bereitstellen.
Die Röhrchen rundherum etwas einfetten und dann jeden Kreis ein wenig oval ziehen (oder mit dem Nudelholz oval rollen) und um die Röhrchen legen. Mit angefeuchteten Fingern die Kanten zusammendrücken und die Cannoli auf ein Blech mit Backpapier legen.
Den Ofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Cannoli 12–15 Minuten backen, oder bis sie leicht goldbraun sind.
Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig die Röhrchen entfernen

und ganz abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit den Mascarpone mit der Konfitüre verrühren, abschmecken, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühlstellen.
Sobald die Cannoli vernascht werden sollen, die Füllung gleichmäßig in die Teigröhrchen spritzen, nach Belieben mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und genießen.

Ist das nicht eine fantastische Farbe? Ich finde, allein die Füllung kann sich sehen lassen (ist sogar die Naschkatzen-Farbe!) und uns haben die Cannoli sehr gut geschmeckt, auch wenn sie nicht wirklich authentisch sind. Dafür aber individuell!

Ihr könnt den Teig natürlich auch nur mit Weißmehl machen und auch bei der Füllung wieder variieren, was ihr mögt oder da habt. Macht einfach euer eigenes Cannoli-Ding! :)

Jetzt wünsche ich euch eine genussvolle Zeit und sende euch liebe Grüße aus dem wunderschönen Südtirol!

Lasst es euch auch gut gehen!

Eure Judith

Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterranneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum

Hallo liebe Naschkatzen!
Habt ihr schon Urlaubspläne für dieses Jahr oder vielleicht schon etwas gebucht? Oder profitiert ihr noch vom Winterurlaub in den Weihnachtsferien?
Wie ich ja schon berichtet habe, war ich zwischen den Jahren in Bayern an meinem Lieblingssee, wo ich vor ewigen Zeiten sogar meinen Segelschein gemacht habe. Segelwetter war ja nicht gerade, aber dafür Schneewanderungswetter. Und Obazda-Saison ist ja eh das ganze Jahr. Die herzhafte regionale Käseköstlichkeit haben wir auf Kloster Andechs genossen, mit einer herrlichen groooooßen Brezel und gutem Bier.

Der

Winterurlaub ist vorbei und ich träume schon von einer Reise ins sonnige Italien… Aber der Sommer ist ja leider noch so weit weg. Um dem Fernweh etwas abzuhelfen, gab es deswegen bei mir einen italienisch angehauchten Obazda. Der holt ein kleines Bisschen Italien in meine von Wintergrau umwölkte Wohnung.

Zutaten:

100 g Weichkäse (ich: herzhafter bayerischer; gut ist z.B. ein Brie)
4 EL Mascarpone
4 EL Zitronensaft
1 kleine Prise Zucker
1 Prise Salz
1 große Handvoll frischer Basilikum
1 TL Paprikapulver
1 EL Schnittlauchröllchen
(1 Prise Chiliflocken)
(1 Knoblauchzehe, gepresst)

Den Käse grob entrinden und fein zerdrücken. Am besten gibt man dafür schon den Mascarpone dazu. Den gewaschenen Basilikum in feine Streifen schneiden.
Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Noch einmal abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die zwei Zutaten in Klammern geben natürlich noch mal extra viel Würze, ich habe es jedoch dieses Mal weg gelassen, weil ich Crêpes damit füllen wollte für eine Feier und viele Leute Chili nicht vertragen und Knoblauch nicht so mögen.
Normalerweise sind diese beiden aber ein Muss bei mir! ;)[nurkochen]

Ihr könnt mit dieser Creme wie gesagt Crêpes füllen und Röllchen schneiden (toll für ein Buffet) oder sie einfach aufs Brot schmieren – oder auf eine Brezel! =) Auch als Dipp für zum Beispiel Grissini kann ich mir den Aufstrich sehr gut vorstellen.

Ich wünsche euch guten Appetit, nicht zu viel Fernweh und eine genussreiche Zeit!
Eure Judith