

Rezept

## Süße Cassata-Cannelloni

Ein Rezept von Süße Cassata-Cannelloni, am 21.05.2026

### Zutaten

<b>4 EL</b> kandierte Früchte (Fruchtmix)	<b>2</b> Orangen
<b>500 g</b> Ricotta	<b>2 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben, ersatzweise Orangensaft)
<b>150 g</b> Zucker	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>4</b> Eier	<b>60 g</b> gehackte Mandeln
<b>400 ml</b> Milch	<b>12</b> Cannelloni-Nudelröhren

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

### Zubereitung

1. Die kandierten Fruchtwürfel etwas feiner hacken. Die Orangen heiß waschen und trocknen. Die Früchte mit einem scharfen Messer dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Den Saft auffangen. Das Fruchtfleisch fein würfeln, dabei eventuelle Kerne entfernen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Ricotta, Likör oder Orangensaft, 100 g Zucker, Zimt und 1 Ei gut verrühren. Orangenfruchtfleisch, kandierte Früchte und die Hälfte der Mandeln unterheben. Die Ricottacreme in die Cannelloniröhren füllen. Die Röhren nebeneinander in die Form legen.
3. Die Milch mit 50 g Zucker und 3 Eiern gut verquirlen. Die Mischung über die Cannelloni gießen und mit den übrigen Mandeln bestreuen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 175°) in ca. 40 Min. goldbraun backen.