Stina Spiegelberg **Freitag, 15.06.2018**

Erfrischende Ananas-Cannoli **Für ca. 10-12 Stück**

Zutaten
Für den Teig:
150 g Dinkelmehl (Type 630)
10 g Zucker
1 Prise Salz
8 ml Olivenöl und zum Bestreichen

Für die Quarkfüllung:
300 g Sojaquark, natur
1 geh. EL Rohrohrzucker
Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
1 geh. TL Johannisbrotkernmehl
Mark einer halben Vanilleschote

Für die Ananasmarmelade:
250 g Ananas, reif
2 TL Leinsamen
1 Msp. Kurkuma

Zur Dekoration:
150 g Ananas, reif
Zesten einer Zitrone
Minzeblättchen
Puderzucker

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. **Für den Teig** das Dinkelmehl, den Zucker und das Salz in einer Schüssel mischen, 75 ml Wasser und das Öl zugeben. Die Zutaten mit dem Holzlöffel verbinden, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen und 9 cm große Kreise daraus ausstechen. Die Cannoli-Formen (Metallröllchen) mit reichlich Olivenöl einfetten und die Teigkreise darum legen. Die Nahtstelle mit etwas Öl befeuchten und gut andrücken. Die Cannoli-Teiglinge auf das vorbereitete Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene 12- 15 Minuten backen. Die fertig gebackenen Cannoli-Röllchen mit Öl bestreichen und von den Formen lösen, vollständig abkühlen lassen.
4. **Für die Quarkfüllung** den Sojaquark mit dem Rohrohrzucker, dem Saft einer halben Zitrone und dem Abrieb der ganzen Zitrone glattrühren. Das Johannisbrotkernmehl und das Vanillemark zugeben und pürieren.
5. **Für die Ananasmarmelade** 250 g Ananas grob würfeln und mit den Leinsamen, dem Kurkuma und dem übrigen Zitronensaft in einem Mixer pürieren.
Unser Tipp: Falls die Quarkfüllung oder die Ananasmarmelade zu sauer sein sollten, kann man mit Rohrohrzucker nachsüßen.
6. **Für die Dekoration** die Ananas klein würfeln. Die Cannoli in der Mitte mit der Ananasmarmelade füllen. Den Quark in einen Spritbeutel mit einer 13 mm Lochtülle füllen und rechts & links in die Cannoli spritzen. Die gefüllten Cannoli mit den klein gewürfelten Ananasstücken, Zitronenzesten und Minzeblätter verzieren und mit Puderzucker bestäuben.
Unser Tipp: Die Cannoli erst vor dem Servieren füllen, damit sie nicht durchweichen.