

Süße Cannelloni mit Ricotta, Marzipan und Walnüssen

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, besonders für die Kinder aber auch für ganze Familie

Zutaten

- (4 Personen)
- 12 Cannelloni aus dem Supermarkt
- 500 g Ricotta
- 250 g Zucker
- 4 Tl Zimt
- 4 El gehackte Walnusskerne
- 2 saure Äpfel in kleinen Würfeln
- 4 Eier
- 100 g Marzipan
- 400 ml Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Ricotta mit 50 g Zucker, Zimt, gehackten Walnusskernen und

Schritt3

2 Eiern vermengen.

Schritt4

Die Äpfel schälen, entkernen und in recht kleine Würfel schneiden, zur Ricotta geben.

Schritt5

Die Ricotta Masse mittels eines Spritzbeutels in die Cannelloni füllen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform geben.

Schritt6

Der Guss:

Schritt7

Das Marzipan fein reiben, mit der Milch, dem restlichen Ei ern und Zucker verrühren.

Schritt8

Über die Cannelloni geben und die Form mit Alufolie abdecken.

Schritt9

Im vorgeheizten Ofen bei 190° C (Umluft 170°) auf der

Schritt10

2. Schiene 40 min. backen.15 Min. vor Ende der Garzeit die Folie entfernen und lecker bei Oberhitze überkrusten..

Schritt11

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach und schnell, fleischlos, für die ganze familie, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-cannelloni-mit-ricotta-marzipan-und-walnuessen/>