



# 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/>