

# APFEL-ZIMT CANNOLI

## ZUTATEN für 15 Cannoli

Alufolie

15 Stk. Mini Crêpe gezuckert (Art.-Nr. 25385)

2 Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten

2 EL Zucker

Saft einer halben Zitrone

1 TL Zimt

200g Mascarpone

8g Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

100g Schokolade

50g Pistazien, gehackt

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Einen Stab aus Aluminium formen und Mini-Crêpes darum herumwickeln. Beide Enden mit einem Zahnstocher befestigen. Im vorgeheizten Ofen für 25 Minuten backen, bis sie fest und knusprig sind.

Apfelwürfel mit Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.

In einer Schüssel Mascarpone mit Sahnesteif und Vanillezucker vermengen. Die abgekühlte Apfelmasse unter die Mascarpone-Crème heben.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

Die Spitzen der Cannoli in die geschmolzene Schokolade tauchen und mit gehackten Pistazien dekorieren.

Cannoli für einige Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird.

Mascarpone-Apfel-Mischung in die Cannoli füllen und erneut mit gehackten Pistazien dekorieren.

