

Frittierte Cheesecake-Cannelloni

Zubereitungszeit:

Zutaten (für 4 Personen): , 200 g Frischkäse, 200 g Mascarpone, 100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 Eier, 1 Msp. Salz, 1 Päckchen Panko*, 2-3 Eier, 4 EL Mehl, Öl zum Fritieren

***Pankomehl**, manchmal auch nur kurz Panko genannt, ist ein Paniermehl aus der asiatischen Küche. Die Herstellung erfolgt aus Brotkrume, es wird also nur das Brotinnere verwendet. Semmelbrösel enthalten auch die bräunlichere Kruste. Aus diesem Grund ist Pankomehl heller und grober als herkömmliches Paniermehl. Gibt es z.B. von der Fa. Leimen.

Zubereitung

A 200 g Frischkäse, 200 g Mascarpone, 100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 Eier, 1 Msp. Salz

Frischkäse, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Eier und Salz mit einem Handrührgerät vermischen. Die ganze Masse ca. 60 min. bei 180 °C Umluft in den Ofen stellen.

B 4 Cannelloni

In der Zwischenzeit die Cannelloni al dente kochen.

C Wenn die Cheesecake-Masse aus dem Ofen kommt, kurz abkühlen lassen und dann die Cannelloni damit befüllen, anschließend ins Gefrierfach geben.

D 1 Päckchen Panko*, 2-3 Eier, 4 EL Mehl, Öl zum Fritieren

Kurz vor dem Servieren die Cheesecake Cannelloni aus dem Gefrierfach nehmen, in Mehl panieren und dann in geschlagenen Eiern wälzen. Zum Schluss ringsum in Panko rollen und dann in einem Topf mit heißem Öl frittieren.

Verfasser: Martina GeFrörer