

# Gyümölcsös cannelloni

Hozzávalók a raguhoz:

- 1 alma
- 1 őszibarack
- szőlő 5-10dkg
- őrölt fahéj
- 1 citrom reszelt héja a , kockázott gyümölcsökre kevés citromlé, hogy ne barnuljon be
- 0,5 l tej 2-3 evőkanál cukor
- 3 evőkanál Mester vanília puding

Hozzávalók a tésztához:

- 20dkg Mester tészta liszt
- 1 tojás
- 1 evőkanál olaj
- kb .1dl víz

Hozzávalók az öntethez:

- 250ml tejszín
- vaníliás cukor

Elkészítése:

Először a ragut készítjük el. A gyümölcsöket megmossuk és feldaraboljuk egyforma méretűre ,az alma és a barack barnul, ezért citromot csepegtetünk rá. A pudingot elkészítjük és a feldarabolt gyümölcsöket és a fahéjat összekeverjük. Kihűtjük.

A tésztát összegyúrjuk, kidolgozzuk, tésztagéppel 4-5 fokozatig nyújtjuk /kézzel metélt vastagságig/10x13 cm – darabokat vágunk és megtöltjük a raguval és hengereket formálunk. A tepsit kivajazzuk és a töltött hengereket egymás mellé helyezük.A tejszínt összekeverjük vaníliás cukorral és a tekersekre öntjük.180c-on szép pirosra sütjük.