heute gibt es...

Scharfer Mangostrudel



Zutaten: (für 6 kleine Strudel)

Teig:

- 25g Butter
- 1 Rolle Blätterteig

Füllung:

- 50g Mandelstifte
- 1 reife Mango
- 1 rote Chilischote
- 1 Eiweiß
- 2 TL Vanillezucker

Servieren mit:

• Vanillesauce - am besten selbstgemacht

Zubereitung:

- 1. Die Mandelstifte in einer Pfanne (ohne Fett) goldbraun rösten und beiseite stellen.
- 2. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln.
- 3. Die Chilischote halbieren, Kerne und weißes Häutchen entfernen und die Schote sehr fein hacken.
- 4. Mango, Chili und Mandelstifte gut vermischen.
- 5. Backofen auf 155°C (Umluft) vorheizen.
- 6. Den Blätterteig in 6 Quadrate schneiden.
- 7. Jeweils einen Streifen Füllung mittig auf die Quadrate geben und die Ränder etwa 1cm breit mit dem Eiweiß einstreichen.
- 8. Nun den Teig erst über die kurze Seite des Fruchtstreifens schlagen und dann die anderen Seiten zusammenklappen, sodass man einen Strudel erhält.
- 9. Die Ministrudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 10. Butter schmelzen, mit einem Pinsel auf die Strudel streichen und Vanillezucker darüber streuen.
- 11. Für 20-30 Minuten im Backofen goldgelb backen und anschließend mit Vanillesauce servieren.

