

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.