



Filotteig Täschchen mit einer Mango-Chilifüllung

- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, knusprig, lecker

Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig 250 g, aus dem Chinaladen, eingeweicht
- 1-2 vollreife Mangos
- Eine ½ frische Chilischote in kleinen Würfeln
- 2 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Mangos mit einem Sparschäler schälen, halbieren und das Fruchtfleisch in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Die Chilischote in recht kleine Würfel schneiden und mit einer Prise Salz zu den Mangos geben, nachschmecken.

Schritt4

Das Füllen:

Schritt5

Die Filotteigblätter für 1 min. in kaltem Wasser einweichen, auslegen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden.

Schritt6

Mit dem Eiweiß, (mit einem El Wasser verschlagen) an den

Schritt7

Seiten / Kanten mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt8

Einen Esslöffel von der Füllung in die Mitte des Teiges geben und die Seiten wie ein "Pompadour-Täschchen" fest zusammenfügen.

Schritt9

In 160° C heißem Fettbad heraus backen, kross werden lassen und auf Küchenkrepp abgetropft servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fruchtig, knusprig, lecker, mango, stehempfang, warmer snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filotteig-taeschchen-mit-einer-mango-chilifuellung/>