



Süße, knusprige, Frühlingsrollen mit Chili Mango Füllung

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Einfach und schnell gemacht,fruchtig, knusprig

Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig aus dem Asia Handel
- 1 vollreife Mango in 1cm großen Würfeln
- 1/2 frische Chilischote, fein geschnitten
- Saft 1 kleinen Limone
- Abrieb einer ½ kleinen Limone
- 2 Cl Orangenlikör
- Etwas Zucker nach Süße und Reifegrad der Mango
- 1 - 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum heraus backen
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Filotteigblätter zunächst kurz für 1 min. in kaltem Wasser einweichen, dann auslegen. Das Eiweiß mit einem

Schritt3

El Wasser „verklappern“ und die Ränder mit einem Küchenpinsel ein streichen.

Schritt4

Die Mango mit einem Sparschäler schälen, entkernen und in großen Stücken vom Kern schneiden, anschließend gleichmäßig würfeln.

Schritt5

Die fein geschnittene Chilischote, 1 Prise Salz, den Orangenlikör, Limonensaft und Abrieb dazu geben, marinieren, nachschmecken.

Schritt6

Nunmehr die Teigblätter mit 1 - 2 El Mangosalat füllen, einrollen, etwas andrücken.

Schritt7

In heißem Butterschmalz oder Butter mit etwas Öl gemischt,

Schritt8

ca. 4 - 5 min. rund herum goldgelb heraus backen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gern reiche ich meine gefüllten, süßen Frühlingsrollen mit Puderzucker bestreut auf einer Vanille oder weißen Schokoladensoße, auch mit einem Fruchtmark von frischen Himbeeren, Erdbeeren, Kiwi etc.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, fernöstlich, preiswert, schnell, warm-kalt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesse-knusprige-fruehlingsrollen-mit-chili-mango-fuellung/>