Bananenküchlein

Bananenküchlein aus Ostafrika sind köstliche, kleine Pfannkuchen, die aus reifen Bananen und einfachen Zutaten hergestellt werden. Diese Küchlein sind besonders beliebt wegen ihrer süßen, fruchtigen Aromen und ihrer weichen Textur.
Diese Bananenküchlein sind nicht nur lecker, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, reife Bananen zu verwerten.

Herkunft: Ostafrika
Kategorie: Dessert

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Banane(n)
¼ Tasse(n) Wasser
¼ Tasse(n) Zucker
1 Tasse(n) Weizenmehl
1 Prise Muskatnuss
3 EL Öl

Vorbereitung

Die Bananen schälen und pürieren.

Zubereitung

Zucker in warmes Wasser auflösen, Mehl mit Wasser und Bananenpüree vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Öl in Bratpfanne erhitzen und mit einem Löffel vom Teig kleine Mengen in Bratpfanne verteilen und goldbraun braten. Die Küchlein warm servieren, oft mit Honig, Sirup oder frischen Früchten.

© 2026 coquina.de