

Ugandan Pancakes



Zutaten

6 reife Bananen (alternativ: 200 g
pürierte Datteln)
3 Esslöffel Zucker
2 TL Backpulver
400 g Maniokmehl (evtl. etwas
mehr/ weniger, je nach Größe der
Bananen)
Vanillearoma
Öl

Zubereitung

1. Schäle die Bananen und zerdrücke sie in einer Schüssel mit einer Gabel. Alternativ zu den Bananen können auch Datteln püriert werden. Optional ein wenig Vanillearoma hinzugügen.
2. Das Maniokmehl portionsweise hinzugeben, dabei rühren.
3. Nun den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas runde Pancakes ausstechen.
4. Das Öl im Topf erhitzen und die Pancakes darin frittieren.

Mitunter der beliebteste Snack zum Frühstück. Manchmal werden die Pancakes auch mit Maniokchips (Muwogo) serviert.