

Rezept

Süße Klebreispäckchen mit Bananen (Khao Thom Mad)

Ein Rezept von Süße Klebreispäckchen mit Bananen (Khao Thom Mad), am 09.06.2026

Zutaten

500 g Klebreis	Salz
1/2 l Kokosmilch	200 g weißer Zucker
10 kleine Thai-Bananen	5 ganze, längs halbierte Bananenblätter
10 Bastfäden oder Küchens garn (je ca. 30 cm lang)	großer Dampfgarer oder Bambuskorb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Klebreis mit 25 g Salz in kaltem Wasser ca. 2 Std. einweichen. Die Kokosmilch mit dem Zucker und 1 Prise Salz in einem großen Topf unter Rühren aufkochen und ca. 3 Min. unter Rühren kochen lassen, dann die Hitze reduzieren.
2. Den Klebreis in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in die heiße Kokosmilch geben. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ca. 20 Min. weiterköcheln, bis der Reis durchsichtig aussieht und nicht mehr an der Kelle klebt. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Die Bananenblätter waschen und abtrocknen. Die Blätter mit einem scharfen Messer oder einer Schere entlang der Mittelrippe abschneiden. Aus den Blättern 20 Vierecke (15 x 15 cm groß) schneiden. Die Bananen schälen und auf einen Teller legen.
4. Für jedes Päckchen 2 Bananenblätter so aufeinanderlegen, dass jeweils die glänzende Seite außen ist. Die äußere Blattkante muss außerdem einmal links und einmal rechts liegen, da die Päckchen sonst reißen.
5. Je ca. 50 g Klebreis in die Mitte jedes doppelt gelegten Bananenblattes geben. Etwas flach drücken und je 1 Banane darauflegen. Zuerst die linke Seite des Blattes über dem Klebreis einschlagen, dann die rechte Seite. Anschließend die untere Seite nach oben schlagen, das Päckchen in die Hand nehmen und am äußeren oberen Ende zur Mitte hin eine Falte legen und dann einschlagen. Auf der anderen Seite nochmals öffnen und ebenfalls zur Mitte hin eine Falte legen und wieder einschlagen. So hat der Klebreis genügend Platz, um aufzugehen, außerdem wird er schön luftig. Alle Päckchen auf diese Weise formen. Mit Bast oder Küchengarn verschnüren.
6. Die Päckchen auf den Rost des Dampfgarers oder in den Bambuskorb legen und das Wasser im Dampfgarer aufkochen. Die Päckchen zugedeckt ca. 1 Std. dämpfen. Zwischendurch nachsehen, ob Wasser nachgefüllt werden muss. Nach 1 Std. ein Päckchen herausnehmen und prüfen, ob es fertig ist: Der Klebreis muss gut zusammenkleben und durchsichtig sein; die Bananen müssen sich rot verfärbt haben. Die Klebreispäckchen lauwarm oder abgekühlt essen.