Süße Tarte mit Bananen und Kaki-Frucht



Süße Tarte

Hier ein Rezept für eine einfache, süße Tarte.

Dieses Mal habe ich für die Füllmasse sehr reife Bananen und eine Kaki-Frucht verwendet.

Zusätzlich gebe ich der Tarte noch mit einem Teelöfel Zimt einen besonderen Geschmack.

Süße Tarte mit Bananen und Kaki-

Frucht



12. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 5 sehr reife Bananen
- 1 Kaki-Frucht
- 1 TL Zimt

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
4. Kaki-Frucht putzen, ebenfalls in kleine Stücke schneiden und auch in die Schüssel geben.
5. Zimt dazugeben.
6. Obst zu der Füllmasse geben und alles gut vermischen.
7. Tarte nach dem Grundrezept backen.
8. Gut erkalten lassen.
9. Stückweise anschneiden und servieren.
10. Guten Appetit!

Schlagwörter

Banane,
Kaki-Frucht,
Mürbeteig,
Zimt

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/12/suesse-tarte-mit-bananen-und-kaki-frucht/