

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 Teelöffel 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/>