

# Bananen-Schokoladen-Tarte

Sie werden über dieses Rezept sicherlich erstaunt sein. Denn wenn Sie über die Suchmaske des Foodblogs gehen und nach einem entsprechenden Stichwort suchen, stellen Sie fest, dass es schon Rezepte für Bananenkuchen oder -tartes im Foodblog gibt.



Mürbeteigboden einwandfrei gelungen und schmackhaft  
Es gibt nur einen Grund, warum ich dieses Rezept hier veröffentliche. Ich will Ihnen einen möglichen Lösungsweg zeigen, wenn Sie zuwenig Weizenmehl für einen Tarteboden zuhause haben. Normalerweise bereitet man ja für eine süße Tarte einen Mürbeteig als Boden zu. Dieser Teig benötigt 300 g Weizenmehl. Was tun, wenn man aber nur noch 100 g Weizenmehl vorrätig hat? Da ist guter Rat teuer.

Ich gehe die Möglichkeiten einmal nacheinander durch:

A) Man notiert sich das fehlende Weizenmehl und kauft es rechtzeitig ein.

B) Man geht zur Nachbarin und leiht sich Weizenmehl. Bei immerhin 200 g ist das aber schon eine ganze Menge für einen Nachbarschaftsdienst.

C) Man nimmt Reis, den man eigentlich immer zuhause hat, gibt ihn durch die Getreidemühle – ja, ich besitze seit über 30 Jahren eine solche – und verwendet das Reismehl für den Boden. Aber Reismehl ist immer ein wenig gröber und griffiger als Weizenmehl, der Boden wird dadurch nicht so soft und mürbe.

D) Man ersetzt das fehlende Weizenmehl mit ... ja, genau, mit Semmelbröseln resp. Paniermehl. Dieses hat man zum Panieren oder für die Backform für Kuchen eigentlich auch immer zuhause. Der Teig gelingt etwas grobkörniger. Und zur Vorsicht, wegen etwaiger mangelnder Bindung, gebe ich statt 1 Ei 2 Eier in den Mürbeteig.

Alles andere wird ganz standargemäß zubereitet. Mürbeteig mit 200 g Semmelbrösel/Paniermehl anstelle 200 g Weizenmehl. 6 Bananen, geschält, geputzt und kleingeschnitten. Vermischt mit 5 Esslöffeln Schokoladenstreuseln. Die beiden letzteren Zutaten bilden die Füllmasse für die Tarte.

Die Schokolade schmilzt beim Backen, verbindet sich mit den Bananenstücken und erhärtet dann beim anschließenden Erkalten im Kühlschrank, so dass man eine feste, kompakte Tarte hat.

Und Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, dass die Tarte und speziell der Mürbeteigboden mit einem Anteil Paniermehl hervorragend gelingt. Die Tarte schmeckt wirklich klasse.

Sie können sich diesen Trick also ruhig einmal merken, wenn Sie einen Kuchen mit Weizenmehl zubereiten wollen, dann aber überraschend feststellen, dass Sie zu wenig Weizenmehl vorrätig haben, es ausgerechnet ein Sonn- oder Feiertag ist und die Geschäfte geschlossen haben.

*Für den Mürbeteig:*

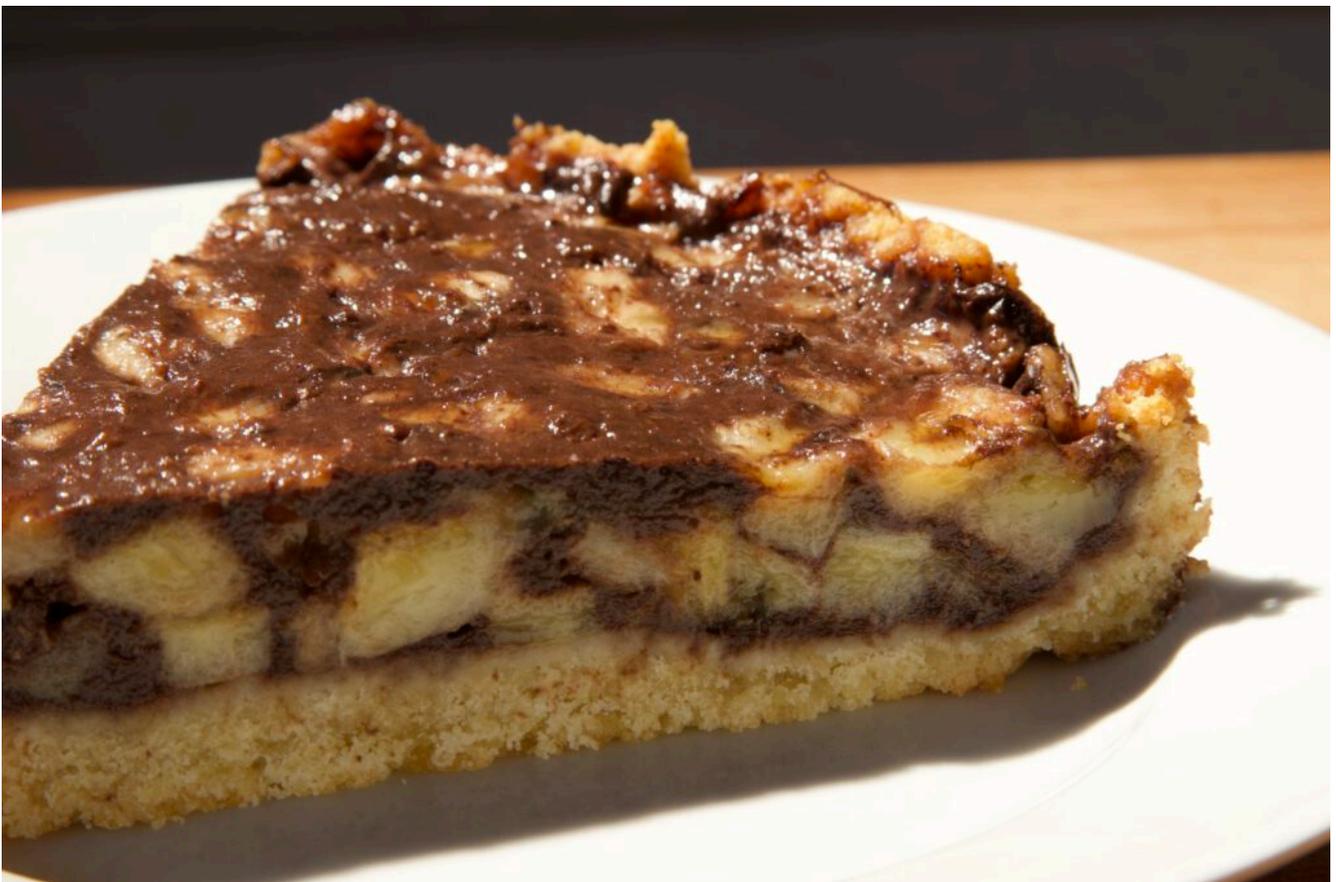
- [Grundrezept](#)

Anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl und 200 g Paniermehl verwenden. Zusätzlich ein zweites Ei.

*Für den Belag:*

- 6 Bananen
- 5 EL Schokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft*



Mit Bananen und Schokoladenstreuseln

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle 300 g Weizenmehl nur 100 g Weizenmehl, aber noch 200 g Paniermehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei aufschlagen und in den Teig geben.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in Scheiben

schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles gut vermischen.

Bananen-Schokoladen-Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und ein wenig hineinpresse, damit der Belag schön kompakt ist.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und -papier entfernen, Tarte auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!