

# 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.

---

# Bananen-Joghurt-Torte



Sehr leckere Torte

Eine feine Bananen-Torte. Mit Joghurt.

Der Boden ist ein Mürbeteig. Man könnte ihn jedoch auch ohne Backen zubereiten, aus zerkleinerten Butterkeksen und Butter.

Die Füllmasse besteht aus reifen Bananen. Dazu Joghurt.

Für Stabilität sorgt Blattgelatine. Da die Masse der pürierten Bananen mit Joghurt etwa 1,2 l ergeben, werden 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte erhält ihre Festigkeit dadurch, dass sie über Nacht im Kühlschrank erkalten gelassen wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1231]

---

# Dattel-Mango-Torte mit Bananen-Glasur und Mais- Krokant

Eine feine Torte. Man könnte sie eigentlich schlichtweg auch als Dattelkuchen bezeichnen. Denn bei einer Menge von 1 kg Datteln sind die Datteln eben das Hauptprodukt und schmecken am meisten heraus.

Außerdem benötigt man tatsächlich etwa eine Stunde Vorbereitung für die Torte, denn 1 kg Datteln – das sind immerhin 40–50 Früchte – zu entkernen und kleinzuschneiden benötigen schon etwas an Zeit.

Allerdings hat man auch ab und zu einen leichten Geschmack der fruchtigen Mango.

Und auch die Bananen in der Glasur schmeckt man ab und zu heraus.

Und last but not least gibt der Mais-Krokant der Torte noch einen crunchigen, wohlschmeckenden Abschluss.

Für die Glasur verwendet man am besten sehr reife Bananen.

Und für den Krokant habe ich zwar ein Convenience-Produkt verwendet. Man kann den Krokant aber auch frisch zubereiten, wenn man einen Maiskolben zur Verfügung hat. Einfach eine Portion Maiskörner in der Küchenmaschine feinhäckseln. Und dann kross und knusprig in Butter in der Pfanne anbraten und leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1096]

---

## Apfel-Banane-Schoko-Tarte

Heute veröffentliche ich ein schönes Rezept für eine Obst-Tarte.

Ich verwende für die Füllmasse der Tarte Obst, das ich gerade vorrätig habe. Das sind Äpfel und Bananen.

Zusätzlich verfeinere ich die Tarte noch mit einer halben Tafel Schokolade mit 80% Kakaoanteil.

Außerdem wird die Tarte ein klein wenig herzhafter und kompakter, weil ich für den Mürbeteig Vollkornmehl verwende.

Ansonsten wird die Tarte aber ganz nach dem Grundrezept für Tartes zubereitet und gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1060]

---

## Bananen-Tarte

Es häuften sich bei mir die Bananen in meinem Obstkorb auf dem Küchentisch und sie wurden langsam braun.

Also mussten sie unbedingt verwertet werden.

Ich entschied mich für eine schnelle Bananen-Tarte.

Mürbeteig. Füllmasse aus Eiern und Sahne. Und dazu die geputzen und kleingeschnittenen Bananen.

Fertig ist eine leckere Tarte, die sogar noch bis zum Wochenende reicht.

[amd-zlrecipe-recipe:971]

---

## **Bananen-Milchreis mit Honig**

Ein Dessert, das ich dann einfach kurzerhand zu einer vollwertigen Mahlzeit umgeändert habe.

Ich koche Milchreis in Milch gar.

Dann kommt Honig hinzu.

Und mit der Gabel kleingedrückte Bananen.

Fertig ist das Gericht.

Wer möchte, gibt den Milchreis einfach in 2–3 Schalen und stellt sie in den Kühlschrank. Er hat auf diese Weise nach einigen Stunden nach dem Abkühlen ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:968]

---

# Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

---

## Banane-Schokolade-Tarte

Ich hatte Appetit auf einen Bananenkuchen.

Und dachte sofort daran, dass Bananen gut mit Schokolade zu kombinieren sind. Und ich hatte noch eine Tafel Bitterschokolade im Küchenschrank vorrätig.

Also, einfach schnell eine Tarte gebacken. Für den heutigen Sonntag.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:835]

---

## Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

---

## Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren.

Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obstes nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

---

## Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten



zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]

---

## **Gemischtes-Obst-Tarte**

Eine leckere, fruchtige, frische Tarte mit gemischtem Obst, mit der man schön den Frühling und die etwas wärmeren Temperaturen begrüßen kann.

Als Obst verwende ich Bananen, Äpfel, Blutorangen, Kiwi und Trauben.

Man verwendet insgesamt eine Menge von 1 kg und nimmt einfach dasjenige Obst, das man vorrätig hat.

Für mehr Stabilität der Tarte gebe ich ein zusätzliches Ei in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:632][amd-zlrecipe-recipe:632]

---

# Vanille-Bananen-Pudding

Dies ist ein industriell gefertigter Pudding, der eigentlich nicht der Rede wert ist und dessen Zubereitung auch auf der Verpackung vermerkt ist.

Ich habe jedoch diesen Vanille-Pudding mit etwas Bananen aufgehübscht und will hier nur zeigen, dass man ein solches industrielles Produkt auch durch die Zugabe von verschiedenem Obst durchaus noch verbessern kann.

Der Pudding schmeckt sehr lecker nach Banane.

[amd-zlrecipe-recipe:622]

---

# Banane-Dattel-Rührkuchen



## Feiner Kuchen

Zu Weihnachten und für die Feiertage muss es natürlich auch einen Kuchen geben.

Bananen und Datteln passen ja recht gut zusammen und harmonieren miteinander. Also habe ich mir als Rezept einen normalen Rührkuchen überlegt, in den ich kleingeschnittene Bananen und Datteln untermische. Und das Ganze kröne ich dann damit, dass ich dem Kuchen eine schöne Schokoladen-Glasur gebe.

Ich selbst habe nicht sehr viel an diesem Kuchen, denn ich habe jeweils zwei Stücke Kuchen an drei meiner Nachbarn als kleines Weihnachtspräsent verteilt. So bleiben mir von dem Kuchen gerade einmal zwei Stücke übrig.

Aber schmackhaft ist er dennoch.

### **Zutaten:**

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 250 g Bananen
- 250 g Datteln

*Für die Glasur:*

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Datteln erst längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, dann längs vierteln und dann quer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Rührkuchen wie im Grundrezept angegeben zubereiten, nur vor dem Einfüllen des Teiges in die Backform Bananen und Datteln in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen und Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erkalten lassen.

---

## Putenbrust mit Orange und Banane



Leckerer Geflügel-Gericht

Eine Putenfleisch-Zubereitung mit einer hellen Sauce aus

Milch, verfeinert mit Orange und Banane.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

*Mein Rat:* Beim Kochen fiel mir ein, dass auch eine Portion Rosinen oder Sultaninen zu dem Gericht passt.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Putenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 gelbe Paprika
- 1/2 Orange
- 1/2 Banane
- Milch
- süßes Paprikapulver
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Basmati-Reis
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Putenbrust grob zerkleinern. Paprika putzen und in grobe Stücke zerschneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Orange und Banane schälen, Orange in kleine Stücke, Banane in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pute und Paprika dazugeben und mit anbraten. Orange und Banane ebenfalls hinzugeben. Mit einem großen Schuss Milch ablöschen. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben, Putenbrust mit viel Sauce

darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.