

# Bananen-Tarte

1 Blätterteig  
120g Vollrohrzucker  
30g Butter

4 reife Bananen  
1 Vanilleschote

Eine Tarteform mit dem Blätterteig auf Backpapier auskleiden. Die Bananen schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit der Butter, dem Zucker und den Bananenscheiben in der Pfanne karamellisieren. Wenn der Karamell Blasen wirft, vom Herd nehmen! Die Masse über den Teig geben und bei vorgeheiztem Backofen bei 180° Grad für 30 Min. backen.

Der



wünscht guten Appetit!

Unterstrichene Lebensmittel finden Sie bei  
uns im Weltladen!

Quelle: Rezeptheft Faire Woche 2013

[www.weltladen-bad-kissingen.de](http://www.weltladen-bad-kissingen.de)