

## Apfel-Johannisbeer-Tarte

### Zutaten für 4 Tartes

4 Eier  
2 Äpfel  
125 g Johannisbeeren  
200 ml Sonnenblumenöl  
200 g Zucker  
Salz  
300 g Mehl  
100 g Feine  
Speisestärke  
 $\frac{3}{4}$  Päckchen Backpulver  
abgeriebene Schale von  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone



### Zubereitung

Die Eier trennen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Johannisbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Sonnenblumenöl mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Eigelb cremig rühren.

Backpulver mit Mehl und der Speisestärke mischen und gut unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Anschließend die Apfelstücke unterheben und die Masse in vier runde Tarteformen (Durchmesser ca. 18-20 cm) oder auf ein großes Backblech streichen. Die Johannisbeeren darüber streuen und die Tartes bei 180 °C ca. 35-40 Minuten backen.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.