



## Irischer Apfelkuchen

### Zutaten für 6 Personen

250 g Mehl  
¼ TL Backpulver  
130 g Kerrygold Original Irische Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
ca. 1/8 l Milch  
4 Boskoop-Äpfel  
nach Geschmack:  
2-3 Gewürznelken

### Zubereitung

Eine runde Kuchenform (Durchmesser 24 cm) mit etwas Kerrygold Butter austreichen. Mehl und Backpulver mischen. Die Kerrygold Butter mit den Fingerspitzen hineinreiben bis die Mischung die Beschaffenheit von Brotkrumen hat. 110 g Zucker, das geschlagene Ei, eventuell Nelken und so viel Milch zugeben, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig halbieren, einen Teil kreisförmig ausrollen und in die Kuchenform legen. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit dem restlichen Zucker auf dem Teig verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und die Äpfel damit bedecken. Die Seiten zusammen pressen. Den Teig oben leicht einschneiden. Die Form in den Ofen stellen und den Kuchen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen – so lange, bis er eine braune Farbe annimmt.

Der Kuchen kann sowohl warm als auch kalt gereicht werden – solange er frisch ist. Vorsichtig aufwärmen, wenn er erst am nächsten Tag verzehrt wird.