



## Irish Apple Cake

### Irischer Apfelkuchen

---

für 6 Personen

250 g	Mehl
¼ TL	Backpulver
125 g	Butter
150 g	Zucker
1	Ei
1.2 dl	Milch
2	säuerliche Äpfel

Eine runde Kuchenform mit etwas Butter ausstreichen. Mehl und Backpulver mischen. Butter mit den Fingerspitzen hinein reiben, bis die Mischung die Beschaffenheit von Brotkrumen hat. 110 g Zucker, das geschlagene Ei und so viel Milch dazugeben, dass ein weicher Teig entsteht.

Halbieren, einen Teil kreisförmig auswallen und in die Kuchenform legen. Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden und mit dem restlichen Zucker auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig auswallen und die Äpfel damit bedecken. Die Seiten zusammenpressen, den Teig oben leicht einschneiden. Die Form in den Ofen stellen und den Kuchen bei 180° etwa 40 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe annimmt.