

# St. Galler Klostertorte



Ergibt ca. 12 Stück

## Einkaufsliste

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- Salz
- 100 g gemahlene Mandeln
- Kakaopulver
- 1 Ei
- Zimt
- Milch
- 300 g Mehl
- Backpulver
- 350 g Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre

## Vorbereiten

Zutaten alle bereitstellen

Backofen rechtzeitig auf 180 Grad vorheizen

## Zubereiten

150 g Butter sehr weich werden lassen und zusammen mit 100 g Zucker, einem Päckchen Bourbon Vanillezucker und einer Prise Salz zu einer luftigen Masse schlagen.

100 g gemahlene Mandeln mit 2 EL Kakaopulver und 1 gestrichenem TL Zimt vermischen.

Alles zusammen zur Buttermasse begeben und gut vermischen. 1 dl Milch dazugeben.

Mehl und 1 TL Backpulver vermischen, zur Masse begeben und rasch zu einem Teig kneten.

Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Den Boden einer Springform von ca. 22cm Durchmesser mit Backpapier belegen und anschliessend den Formenrand aufsetzen. Backpapier und Formenrand mit wenig Butter einfetten und anschliessend mit Mehl bestäuben.

Form kühl stellen.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und im Durchmesser der Springform ausschneiden und damit den Boden belegen.

Den restlichen Teig zu einer oder mehrerer Formen rollen und den Teig entlang des Randes auslegen und einen Rand formen.

Mit einer Gabel rundherum gut andrücken.

Den Kuchenboden mit der Gabel regelmässig einstechen.

Die Konfitüre auf dem Kuchenboden verteilen.

Mit dem restlichen Teig Figuren wie Herzen usw. ausstechen und die Torte damit belegen.

Eigelb und Rahm oder Milch verrühren und alle Teigteile bestreichen.

Die Klostertorte im 180° heissen Ofen auf der zweit untersten Rille etwa 45 Minuten backen.

Die Klostertorte, verwandt mit der Linzertorte, schmeckt am besten wenn man sie erst 2-3 Tage später serviert.