

St. Galler Klostertorte

etwa 6 - 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 35 Min.

**Zutaten:****Teig:**

150 g Butter, weich
100 g Zucker
100 g Mandeln, gemahlen
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Nelkenpulver
50 ml Milch
1 TL Dr. Oetker Backpulver
300 g Mehl

Füllung:

etwa 225 g Zwetschgen-,
Johannisbeer-, oder Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

1 Ei

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Schweizerkreuz-Schablone so zuschneiden, dass das Kreuz sowie das Papier rundherum an einem Stück bleiben.

2 Teig:

Butter mit Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Mandeln, Kakaopulver, Zimt und Nelkenpulver begeben und gut mischen, dann Milch begeben unditerrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und kurz zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Formboden damit belegen und den Boden am Rand entlang mit Ei bestreichen. Den übrigen Teig zu zwei Rollen à 30 cm formen (max. 2 cm Ø), an den Rand der Kuchenform legen und die Enden miteinander verbinden. Mit der Gabel Kerben in den Rand zeichnen.

3 Füllung:

Teigmitte mit der Konfitüre füllen. Den restlichen Teig ca. 4 mm dick auswallen. Mithilfe der Schweizerkreuz-Schablone zuschneiden und auf die Konfitüre legen.

Teig mit Ei bestreichen und den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 40 und 45 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 - 45 Minuten

Den gebackenen Kuchen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zweite Schablone (Papier um das Kreuz herum) passgenau auf den Kuchen legen und das Kreuz mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit dem restlichen Teig lassen sich feine Guetzli machen.