

Zubereitung

St. Galler Klostertorte

**Nährwert pro Pro Stück (1/8):**

607 kcal

F 32 g

Kh 68 g

E 10 g



ca. 70Min.



4 Personen



vegetarisch

180 g **Butter**

in einer Schüssel weich rühren

150 g **Zucker**1 Prise **Salz**

darunterrühren

2 **Eier**ein Ei nach dem andern darunterrühren,
weiterrühren, bis die Masse heller ist300 g **Mehl**150 g gemahlene **Mandeln**80 g **Schokoladepulver**1 TL **Backpulver**1 TL **Zimt**alles mischen, unter die Masse mischen,
rasch zu einem festen Teig
zusammenfügen, flach drücken,
zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen200 g **Himbeerkonfitüre**

zum Bestreichen

wenig **Pudersucker**, nach
Belieben

Torte damit bestäuben

Formen: 2/3 des Teigs für den Boden in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Unter den restlichen Teig 2 EL Mehl mischen. Davon aus 2/3 eine Rolle formen, dem Rand entlang auf den Teigboden legen, mit einer Gabel den Rand etwas nach unten drücken. Teigboden mit der Konfitüre bestreichen. Restlichen Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen, verzieren.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Torte herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf das Gitter schieben, auskühlen.

Form:

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Tipp:

Teig vor dem Backen mit einem Ei, verklopft, bestreichen. Puderzucker weglassen.

Haltbarkeit:

Die Torte schmeckt am zweiten Tag am besten. Torte in Folie eingepackt im Kühlschrank aufbewahren. Erst vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.