

ST. GALLER KLOSTERKUCHEN

Für 8 - 12 Personen

150 g	Butter	Butter und Zucker schaumig rühren.
100 g	Zucker	
100 g	gemahlene Mandeln	} alles zusammen mischen
20 g	Kakaopulver	
wenig	Zimtpulver	
10 g	Backpulver	
300 g	Mehl	
1	Ei	Eiweiss steif schlagen. Eigelb beiseite stellen.
50 ml	Milch	Eiweiss, Milch und trockene Mischung zur Butter/Zucker-Mischung geben.
		Alles zu einem weichen Teig verarbeiten.
		Teig zudecken und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.
	Butter	Springform ausbuttern und 3/4 des Teigs darin auslegen.
200 g	Johannisbeergelee	Gelee auf Teig ausstreichen.
		Restlicher Teig kreuzförmig über den Gelee legen.
		Teig mit Eigelb bestreichen.
		45 Minuten backen bei 180°C.
		Kalt servieren.