



**Teig:**

300 g Mehl  
250 g Butter  
80 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 Eidotter

**Zum Bestreichen:**

2 Eiklar  
160 g Staubzucker

**Füllung:**

2 Dotter  
100 g Staubzucker  
180 g Butter  
5 EL Rum  
1 EL Löskaffee

**Zum Wälzen:**

geriebene Nüsse



**Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten, in Folie verpacken und circa. 1 Stunde kühlen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (Ø ca. 4 cm) ausstechen. Eiklar und Staubzucker aufschlagen und auf den Teigscheiben verteilen. Bei circa 170°C circa 12 Minuten backen.

Für die Creme Dotter und Staubzucker über Dampf aufschlagen. Kalt schlagen, dann Butter dazugeben und cremig rühren. Rum und Löskaffee dazugeben. Auf die Hälfte der Kekse einen Cremetupfer spritzen. Mit den übrigen Keksen zusammensetzen und leicht andrücken, damit etwas Creme herausquillt. Die Krapferl mit dem Cremerand in den geriebenen Nüssen wälzen.

*Gutes Gelingen wünscht Marianne Kapfer!*