

# Biskuit-Rumkrapferln

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Hülsenmasse:

3 Dotter (Größe M)  
20 g gesiebter Staubzucker  
3 Eiklar (Größe M)  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
40 g glattes Mehl

### Buttercreme:

100 g weiche Butter  
50 g gesiebter Staubzucker  
3 EL Rum

### Zum Beträufeln:

4 EL Rum

### Zum Tunken:

heiße Ribiselmarmelade

### Zum Wälzen:

geriebene Nüsse nach Wahl

## 1 Hülsenmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Puddingpulver steif schlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Ganze mit der Dottermasse vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine Krapferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

## 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Das Backrohr während des Backens einen Spalt offen lassen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 9 Minuten**

## 3 Buttercreme:

Für die Creme Butter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Rum nach und nach unterrühren. Die ausgekühlten Krapferln an der Unterseite mit 2 Tropfen Rum beträufeln. Je zwei Krapferln mit Creme bestreichen und zusammensetzen. 1/2 Std. kalt stellen.



- 4 Die Krapferln mit Hilfe einer Gabel in heißer Marmelade tunken und in Nüssen wälzen. Die Krapferln in Papierförmchen setzen und kalt stellen.

