

ZUTATEN für den Mürbteig:

250 g Mehl
250 g Butter
100 g Staubzucker
150 g geriebene Haselnüsse
1 Packung Vanillezucker
1 Dotter

Zum Bestreichen:

1 Eiklar
1 EL Staubzucker

Kokosette zum Wälzen
Schokoglasur zum Tunken
Nutella oder Nougatcreme

**Zubereitung:**

Mehl mit Butter verbröseln und mit Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und geriebenen Nüssen rasch zu einem glatten Teig zubereiten. Etwa 1 Stunde kühl rasten lassen.

Teig dünn ausrollen und runde Formen ausstechen. Eiklar mit Zucker gut verrühren und die Kekse damit bestreichen. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C circa 12 Minuten hellbraun backen.

Ausgekühlt jeweils 2 Kekse mit Nougatcreme zusammensetzen, die Ränder in Schokoglasur tunken und mit Kokosette bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Andrea Zsifkovits!