

## Samis Emoji-Kekse

Du brauchst (für ca. 20 Kekse):

### Für den Teig:

- 260 g Mehl
- 50 g Kakao (Backkakao)
- 200 g Margarine
- 100 g Puderzucker (oder normaler Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

### Für die Deko:

- 120 g Puderzucker
- 17–20 g Aquafaba (das ist die Kichererbsen-Flüssigkeit aus der Dose)
- Lebensmittelfarben (für Smileys, zum Beispiel Gelb und Schwarz, die findest du im Supermarkt)



### Und so geht's.

1. Teig zusammenrühren
  - Alles für den Teig in eine Schüssel geben und loskneten
  - Aus dem Teig eine Kugel machen, in Frischhaltefolie wickeln und ab für eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Back-Aktion
  - Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
  - Teig ca. 5 mm dick ausrollen und runde Kekse ausstechen – oder mit einem Messer andere coole Emoji-Formen ausschneiden
  - Ab aufs Blech (mit Backpapier) und für 10 Minuten backen. Die Kekse gut auskühlen lassen.
3. Farbglasur anrühren
  - Sieb den Puderzucker in ein Schälchen. Dann vorsichtig das Aquafaba dazugeben also die Flüssigkeit aus der Kichererbsen-Dose. Nimm echt nur wenig Flüssigkeit, sonst verlaufen dir deine Gesichter ;)
  - Beides gut verrühren, bis alle Klümpchen weg sind und die Masse schön zähflüssig ist. Fast wie Slime!
4. Emoji-Style drauf
  - Erst die Grundfarbe, dann das Gesicht! Lass die Grundfarbe erst trocknen. Nimm dann einen Holzspieß oder Zahnstocher, tauch ihn in die bunte Glasur und mal die Details – Augen, Mund und so.

Tipp: Mit einem kleinen Spritzbeutel funktioniert es auch.