



Rezept Emoji Cookies

Zutaten für 1 Blech:

Teig:

150 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl

Für die Dekoration:

Kakaoglasur (2 EL Kakao, 150 g Puderzucker, 30 g Kokosfett)
Zuckerguss (150 g Puderzucker, 2 - 2,5 EL Wasser)

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei zugeben und gut verrühren. Zuletzt das Mehl allmählich untermischen und alles zu einem glatten Teig kneten. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Kleine runde Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldgelb backen (je nach Größe der Ausstecher dauert das etwa 5 - 7 Minuten). Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Kakaoglasur:

In einem Topf Puderzucker mit Kakao mischen, soviel Wasser zugeben, bis eine cremige, streichbare Masse entsteht. Das Kokosfett zugeben und erwärmen. Gut rühren, bis das Kokosfett ganz geschmolzen ist. Sofort glasieren und trocknen lassen.

Zuckerguss:

Puderzucker und Wasser verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Alles sehr gut trocknen lassen. Wenn die Emojis nicht gleich gegessen oder verschenkt werden, am besten in einer verschlossenen Blechdose aufbewahren.