

## Gem biscuits (*aus Singapur*)

### Teig:

225g Mehl mit  
75g Zucker vermischen.  
1 Vanilleschote auskratzen und auch unterrühren.  
150g Margarine zum Mehl geben und mit den Fingern zu einem Teig verkneten.  
Den Teig 30-60 Minuten kühlen und anschließend 1cm dick ausrollen. Kleine Kreise ausstechen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen (leicht braun) und auskühlen lassen.

### Icing:

4 EL Aquafaba<sup>1</sup>,  
½ TL Weinstein und  
480g Puderzucker zu einer dicken Paste vermischen. Die Mischung aufteilen und mit verschiedenen  
Lebensmittelfarben einfärben. Mit einer Stern-Spritztüle einzelne „Blumen“ auf ein Backblech spritzen und ca. 24 Stunden härten lassen.  
Zuckerguss Mit etwas auf jeden Keks eine „Blume“ befestigen und kurz trocknen lassen.

### *Ergibt:*

*Zubereitungszeit:*

*Backzeit: ca. 15 Minuten*

*Ruhezeit: 30-60 Minuten (Teig), 24 Stunden (Icing)*

---

1 Dosenwasser von Bohnen oder Kichererbsen