SCHOKO-SCHÄFCHEN-COOKIES

ZUTATEN:

- 250 gr. Butter (Raumtemperatur)
- 1 Trinkglas Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 6 Esslöffel Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Backpulver
- 800 gr. Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Esslöffel Kakao

ZUBEREITUNG:

- Schlage Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig. Gebe Sonnenblumenöl und Eier dazu und schlage weiter.
- Vermische Mehl mit Backpulver und siebe sie in die Buttermasse. Knete alles zu einem homogenen Teig. Verknete ein Drittel des Teiges mit Kakao.
- Decke die beiden Teighälften getrennt mit Frischhaltefolie ab und lege sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben.
- Forme Schäfchen, indem du sechs bis zwölf marmorgroße Kugeln für den Körper, eine Kugel für den Kopf, jeweils halbe Kugel für die Beine und etwas Schokoladenteig für die Ohren rollst. Die Kugel einer Farbe sollst du dabei wie eine Blume aneinanderlegen und aus der anderen Farbe den Kopf, die Ohren und Beine zusammenlegen. Du kannst die Schafe gleich auf dem Backpapier formen.
- Backe die Plätzchen circa 15-12 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze im Ofen. Kontrolliere wie weit die Schäfchenkekse sind, damit sie nicht zu dunkel werden.

Lass die Plätzchen vor dem Servieren etwas abkühlen. Schon sind deine Schoko-Schäfchen-Cookies fertig. Es sind wahre Hingucker auf jedem Kurbanfest-Buffet! Guten Appetit!

AUTORIN NECİBE ÖZDOĞAN