





### Schritt 1

Zuerst den Zucker und die weiche Butter mit dem Handmixer schaumig rühren, danach die Eier und den Vanilleextrakt dazu geben.  
Alles kurz verrühren.

### Schritt 2

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Curcuma mischen und zur Eier-Butter-Mischung geben, alles mit einem Löffel vorsichtig zu einem Teig verrühren.  
Die Schokotropfen am Schluss darunterheben.

### Schritt 3

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.  
Das Backblech mit Backpapier auslegen.  
Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit viel Abstand auf dem Blech platzieren, da die Kekse auseinanderlaufen. Es passen ungefähr 6 Kekse auf ein Blech. Die restlichen Schokotropfen auf den Teigkugeln verteilen und leicht andrücken.

### Schritt 4

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Der Rand sollte dabei nicht zu dunkel werden, die Mitte des Kekses darf noch etwas feucht aussehen.

Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen.

### Kennst du das?



#### VANILLE-EXTRAKT

wird aus der Vanilleschote gewonnen. Bei süßen Backwaren kann ein Teelöffel Vanille-Extrakt durch ein Päckchen Vanillezucker ersetzt werden. Dann sollte die Menge des Zuckers im Rezept entsprechend reduziert werden.

### Weißt du das?

#### PRISE

Eine Prise ist die ungefähre Menge eines Gewürzes, die sich zwischen Daumen und Zeigefinger fassen lässt.

