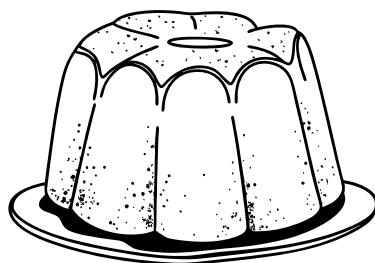


MATCHA-GURGELHUPF

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Meersalz
- 165 g Butter
- 300 g Zucker (oder weniger nach Geschmack)
- 4 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Matcha-Pulver (oder mehr für stärkeren Geschmack), gesiebt



- Heizen Sie den Ofen auf 175 Grad vor und fetten Sie eine Gugelhupfform ein.
- Sieben Sie Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel.
- Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker cremig. Sie sollte eine helle Farbe bekommen.
- Geben Sie die Vanille dazu, sowie anschließend nach und nach die Eier.
- Bei niedriger Geschwindigkeit geben Sie in drei Portionen das Mehlgemisch dazu.
- Etwas weniger als die Hälfte dieses Teigs geben Sie in eine andere Schüssel und mischen ihn dort mit dem Matcha.
- Verteilen Sie erst den hellen Teig in der vorbereiteten Form und anschließend den grünen. Mit einer Gabel, einem Löffel oder Messer vermengen Sie die beiden Farben nur grob miteinander, sodass der typische Marmor-Effekt entsteht.
- Backen Sie den Matcha-Kuchen ca. 55 Minuten. Testen Sie mit der Zahnstocherprobe.
- Nehmen Sie den Gugelhupf aus dem Ofen und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn auf ein Rost stürzen, wo er komplett abkühlen kann.

Sie können den fertigen Kuchen anschließend mit einem Frosting dekorieren oder mit Puderzucker bestäuben.

MATCHA-EISCREME MIT KOKOSMILCH

Zutaten:

- 1,5 Liter Kokosmilch
- 250 ml Mandelmilch
- 15 g Matcha-Pulver
- 50 g entkernte Datteln
- 70 ml Honig
- $\frac{1}{4}$ TL Xanthan

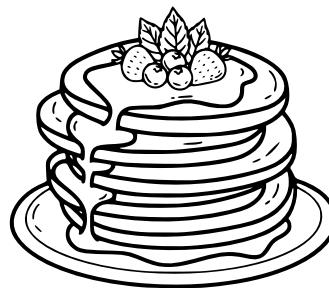


- Geben Sie alle Zutaten außer Xanthan in einen Mixer und pürieren Sie sie, bis die Datteln gut zerkleinert sind und eine glatte Masse entsteht.
- Stellen Sie diese Masse zwei Stunden in den Kühlschrank.
- Geben Sie sie dann in eine Eismaschine. Falls Sie keine besitzen, eignen sich auch eine Tupperdose und Ihr Gefrierschrank, wo das Eis komplett gefrieren soll. Wichtig ist, das Eis alle 45 bis 60 Minuten gut durchzurühren.
- Das Eis ist verzehrfertig, sobald es nicht mehr zu weich ist.
- Sie können das Matcha-Eis bis zu einer Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

MATCHA-PFANNKUCHEN

Zutaten:

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Weizenmehl
- 2 TL Matcha
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 100 ml Milch
- Öl zum Braten
- optional: Erdbeeren, Himbeere oder andere Früchte zum Garnieren; Ahornsirup



- Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne.
- Rühren Sie Ei, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig.
- Sieben Sie Mehl, Matcha und Bacpulver in eine separate Schüssel.
- Diese Mehlmischung geben Sie nun nach und nach und abwechselnd mit der Milch zur Eimischung.
- Rühren Sie nicht zu lange - nur solange bis ein glatter Teig entsteht. Ein paar Klümpchen sind kein Problem.
- Mit einer Kelle geben Sie eine kleine Portion Teig in die heiße Pfanne.
- Sobald sich Blasen bilden, wenden Sie den Pfannkuchen und braten ihn auch auf der anderen Seite kurz.
- Servieren Sie die fertigen Pancakes nach Belieben mit frischem Obst oder Ahornsirup.

MATCHA-LATTE

Zutaten:

- ca. 2 g Matcha-Pulver
- 90 ml Milch - nach Belieben Kuhmilch oder Pflanzenmilch
- beliebiger Süßstoff, wie Zucker, Honig, Stevia, Xanthan, Ahornsirup etc.
- Wasser



- Erhitzen Sie Wasser auf 70-80 Grad.
- Gießen Sie 30 ml davon in ein Latte-Glas und geben Sie das Matcha-Pulver dazu. Mischen Sie kräftig, sodass alle Klumpen verschwinden und dicker Schaum an der Oberfläche entsteht.
- Erhitzen Sie die Milch (nicht kochen) und lösen Sie darin den ausgewählten Süßstoff auf. Schlagen Sie die Milch auf, um Milchschaum zu erhalten.
- Gießen Sie die Milch vorsichtig zum Tee.