



MATCHA LATTE

MATCHA LATTE REZEPT

ZUTATEN



1 TEELÖFFEL MATCHA GRÜNTEEPULVER



2 ESSLÖFFEL ZUCKER



3 ESSLÖFFEL HEISSES WASSER



250 ML KALTE MILCH ODER 300 ML WARME MILCH

ZUBEREITUNG



MISCHEN SIE DAS MATCHA-GRÜNTEEPULVER UND ZUCKER IN EINE TASSE ODER BECHER.



FÜGEN SIE DAS HEISSE WASSER HINZU UND RÜHREN SIE MIT EINEM LÖFFEL ODER SCHNEEBESEN UM, BIS SIE EINE GLATTE DUNKELGRÜNE PASTE ERHALTEN. DIESER SCHRITT HILFT, KLUMPELBILDUNG ZU VERMEIDEN.



ERHITZEN SIE DIE MILCH IN EINEM KOCHTOPF UND GIESSEN SIE IN DIE TASSE, BIS FAST VOLL IST. VERWENDEN SIE KALTE MILCH FÜR EINEN ICE-LATTE.



MIT EINEM SCHNEEBESEN DEN TEIG MIT DER MILCH VERRÜHREN, BIS DIE FLÜSSIGKEIT GLATT UND HELLGRÜN IST.



FALLS GEWÜNSCHT, STREUEN SIE ZUR DEKORATION EINE PRISE MATCHA-GRÜNTEEPULVER DARÜBER. SIE KÖNNEN AUCH EISWÜRFEL FÜR EINEN EXTRA-FRISCHEN ICED LATTE HINZUFÜGEN.

LaCucina