



MATCHA CAKE

MATCHA CAKE REZEPT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONNEN



100 G ZUCKER



1/2 HEFEBEUTEL



60 G MANDELPULVER



110 G MEHL



3 GESCHLAGENE EIER



100 G APFELMUSS



100 G HIMBEEREN



200 G WEISSE SCHOKOLADE



3 TEELÖFFEL KOCHMATCHA VON LA CUCINA

ZUBEREITUNG



MISCHEN SIE IN EINER SCHÜSSEL DAS MANDELPULVER MIT DEM ZUCKER. DIE EIER HINZUFÜGEN UND MISCHEN. DANN DAS MEHL HINZUFÜGEN.



SCHMELZEN SIE DIE WEISSE SCHOKOLADE IN EINEM DOPPELKESSEL. GIESSEN SIE DIE WEISSE SCHOKOLADE IN DIE VORHERIGE MISCHUNG. HEFE, APFELMUS, MATCHA-TEE UND FLÜSSIGE SAHNE HINZUFÜGEN UND MISCHEN, UM EINEM HOMOGENEN TEIG ZU ERHALTEN.



GIESSEN SIE IN EINE KUCHENFORM EINE SCHICHT TEIG. LEGEN SIE DANN EINE SCHICHT HIMBEEREN AUF. UND DANN DEN RESTLICHEN TEIG EINLEGEN. IM OFEN BEI 180 °C 40 MINUTEN BACKEN.

LaCucina