



# Matcha Latte

für 2 Portionen | 5 Minuten | 111 kcal

Hast du Lust, dich in die wunderbare Welt des Matcha zu stürzen und einen klassischen japanischen Matcha Latte selbst zu zaubern? Es ist einfacher, als du denkst, und das perfekte Getränk, um in die japanische Teekultur einzutauchen. In nur 5 Minuten bereitest du dir ein herrliches cremiges Getränk zu, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch noch belend ist. Komm, ich zeige dir, wie es geht!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die leckeren Matcha Latte bereitlegen. Parallel dazu in einem Wasserkocher etwas Wasser zum Kochen bringen.
2. In einem kleinen Topf die Milch aufwärmen (am besten auf etwa 60°C).
3. Währenddessen in eine Schüssel den Zucker geben und das Matcha Pulver durch ein Sieb hinzufügen. Dann mit 100 ml aufgekochtem und wieder leicht abgekühlten Wasser (vielleicht nimmst du einen Messerbecher zur Hilfe) übergießen.
4. Mit einem Chasen (einem Bambusbesen für die japanische Teezeremonie) zügig verquirlen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Der Matcha sollte glatt und leicht schaumig sein (du kannst alternativ auch einen flachen Schneebesens verwenden). Dann auf 2 Tassen oder Gläser aufteilen.
5. Die Milch sollte nun erwärmt sein. Diese entweder direkt im Topf oder einem anderen höheren Gefäß mit einem Milchaufschäumer oder Pürierstab kurz aufschäumen. Gieße die aufgeschäumte Milch in die Mitte des Matcha, so dass ein leichter Schaum entsteht. Den restlichen Schaum (falls vorhanden) mit einem Löffel oben draufgeben und alles mit etwas gesiebttem Matcha Pulver garnieren. Fertig – Itadakimasu! Am besten direkt genießen und gerne dazu selbstgemachte Matcha Cookies reichen.

## Zutaten:

- 4 g Matcha
- 100 ml Wasser
- 300 ml Milch (alternativ auch Soja-, Hafer oder Mandelmilch)
- 1 EL Zucker (alternativ Agavendicksaft)

