

## Matcha Rezepte

Matcha Grüntee.....	2
Matcha Latte .....	3
Grüntee Eiscreme .....	4
Matcha Cookies.....	5
Grüntee Pudding .....	6
Grüner Russe (Matcha Vodka) .....	7

## Matcha Grüntee

1. Giessen Sie heisses Wasser in die Matcha-Schale („Chawan“), um Schale und Bambusbesen („Chasen“) aufzuwärmen. Stellen Sie den Besen in die Schale und lassen Sie ihn etwa 10 lang einweichen.
2. Leeren Sie das Wasser aus und füllen Sie Matcha (Grünteepulver) in die Schale. 2 Gramm (ca. 2 Bambuslöffel) genügen, die genaue Menge ist jedoch von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig.
3. Achten Sie darauf, ob Sie Klümpchen im Matcha entdecken. Wenn es welche gibt, giessen Sie noch kein heisses Wasser in die Schale, da diese sonst bestehen bleiben könnten. Verwenden Sie stattdessen zuerst eine kleine Menge kaltes Wasser und vermischen Sie Wasser und Pulver mit dem Chasen (Matcha-Besen). Nehmen Sie nur so wenig Wasser wie nötig, um das Pulver zu einer cremigen Paste aufzuschlagen. Wenn Sie zuerst eine Paste mischen, lösen Sie alle Klümpchen auf, so dass Sie auch mit wenig Übung problemlos einen ebenmäßigen und leckeren Matcha zubereiten können.
4. Giessen Sie heisses Wasser in die Schale. Sie sollten 60 ml bis 70 ml Wasser bei einer Temperatur von 60° bis 70° Celsius verwenden.
5. Schlagen Sie den Tee nun mit dem Besen auf. Halten Sie dazu den Griff fest in der Hand, während Sie aus dem Handgelenk heraus schnelle, kleine Rührbewegungen machen. Bewegen Sie den Besen so, als würden Sie den Buchstaben "M" in die Tasse schreiben. Der Besen sollte hierbei nie den Boden der Schale berühren.
6. Wenn die Oberfläche des Tees cremig aussieht und von einem Schaum mit vielen kleinen Bläschen bedeckt ist, ist Ihr Matcha servierfertig.

## Matcha Latte

### Was Sie für die Zubereitung einer Tasse Matcha Latte benötigen:

- Milch
- Matcha (für eine Tasse von 2dl einen halben Teelöffel Matcha)

### Zubereitung:

1. Sieben Sie einen halben Teelöffel Matcha in eine Tasse von ca. 2 dl Inhalt.
2. Die Milch erhitzen und in die Tasse giessen.
3. Nach Belieben mit Honig oder Zucker süssen.
4. Kurz umrühren.
5. Servieren.

### Vorschlag:

Im Sommer können Sie auch kalte Milch verwenden um einen erfrischenden Matcha Latte zuzubereiten.

## Grüntee Eiscreme

### Was Sie für die Zubereitung benötigen:

- Vanille Eiscreme
- Matcha (pro 500ml Eiscreme ca. 3 Teelöffel)
- Sake (nach Belieben)

### Zubereitung:

Die Zubereitung von köstlicher Grüntee Eiscreme ist ganz einfach. Sie benötigen lediglich Vanille Eiscreme und Matcha.

1. Nehmen Sie die Vanille Eiscreme aus der Tiefkühltruhe und lassen sie die Eiscreme für etwa 30 Minuten auftauen.
2. Sieben Sie den Matcha mit einem Matcha Furui oder einem normalen Sieb, damit sich die feinen Klümpchen lösen.
3. Geben Sie den Matcha der Eiscreme bei und rühren Sie die cremige Masse bis diese gleichmässig grün ist.
4. Falls Sie Sake (japanischen Reiswein) zur Verfügung haben, geben Sie eine kleine Menge bei - das verleiht der Eiscreme das "gewisse Etwas"!
5. Stellen Sie die Eiscreme zurück in die eisige Kälte der Kühltruhe und warten bis sie wieder gefroren ist.

## Matcha Cookies

### Was Sie für die Zubereitung von Matcha Cookies benötigen (ergibt ca. 20 Cookies):

- 70 Gramm Butter
- 50 Gramm Zucker
- 1 Eigelb
- 100 Gramm Weissmehl
- 20 Gramm Matcha

### Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl mit dem Matcha zusammen in eine Schüssel.
2. Geben Sie die Butter und den Zucker in eine zweite Schüssel. Verrühren Sie die geschmolzene Butter mit dem Zucker, bis die Masse weiss ist.
3. Fügen Sie das Eigelb bei und rühren die Masse gut um.
4. Geben Sie nun das Matcha- Mehlgemisch bei.
5. Kneten Sie die Masse zu einem Teig. Wenn Sie die Kekse mit Formen ausstechen möchten, formen Sie einen grossen Klumpen. Wenn Sie runde Kekse möchten, formen Sie mit dem Teig lange 'Würste'.
6. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie ein und stellen ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
7. Heizen Sie den Backofen auf 160 Grad vor.
8. Wenn Sie die Kekse mit Formen ausstechen, wallen Sie den Teig flach aus. Haben Sie 'Würste' geformt, können Sie diese nun in dünne Scheiben schneiden.
9. Legen Sie die Cookies auf das Backblech und backen Sie die Kekse während 15 Minuten bei 160 Grad.

## Grüntee Pudding

### Was Sie für die Zubereitung von Grüntee Pudding benötigen

(ergibt 4 kleine Schalen Pudding):

- 2 Teelöffel Matcha
- 1 Tasse Milch (ca. 2.5 dl)
- 1 Tasse Vollrahm
- 50 Gramm Zucker
- 5 Gramm Gelatine

### Zubereitung:

1. Erhitzen Sie die Milch, den Rahm und den Zucker in einer kleinen Pfanne. Achten Sie darauf, dass die Milch heiss wird, aber nicht kocht (ca. 80 Grad).
2. Wenn die Milch heiss ist, nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte und geben unter stetigem Rühren die Gelatine bei. Rühren Sie die Masse um, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
3. Geben Sie den Matcha in eine Schüssel.
4. Geben Sie nur ein wenig des Milch- / Rahm- / Gelatinengemischs in die Schüssel. Rühren Sie den Inhalt der Schüssel gut um, damit sich die feinen Klümpchen des Matchas auflösen. Am besten gelingt dies mit einem Chasen Teebesen, mit einem Schwingbesen klappt es auch.
5. Giessen Sie den Rest des Pfanneninhaltes portionenweise in die Schüssel. Rühren Sie die Masse mit einem Schwingbesen gut um.
6. Giessen Sie nun den Inhalt der Schüssel in die Puddingschalen. Benutzen Sie dazu ein Sieb.
7. Jetzt können Sie die Schalen in den Kühlschrank stellen und warten bis die Masse fest ist.

## Grüner Russe (Matcha vodka)

### Was Sie für 2 Drinks benötigen:

- 1.5 Teelöffel Matcha
- 3 Teelöffel Zucker
- 3 dl Milch
- 1.5 dl Vodka (der Autor empfiehlt die Marke Absolut)
- Eis

### Zubereitung:

1. Damit sich die feinen Klümpchen im Matcha auflösen, sieben Sie den Matcha mit einem Matcha Furui oder einem handelsüblichen Sieb.
2. Geben Sie den Matcha in das Trinkglas und fügen den Vodka, die Milch und den Zucker bei. Rühren Sie diese Mixtur gut um, z.B. mit einem Chasen Teebesen, bis sich eine schön schaumige Oberfläche gebildet hat.
3. Jetzt fehlt nur noch das Eis und der Drink ist servierbereit!

### Alternative:

Falls Sie einen Shaker haben, können Sie den Matcha, den Vodka, die Milch und den Zucker in den Shaker geben, kräftig schütteln und anschliessend mit Eis servieren. Bei dieser Variante bildet sich aber nicht der schöne Schaum an der Oberfläche, dafür geht die Zubereitung schneller.