

MATCHA

GRÜNE ENERGIE FÜR JEDEN TAG

SAMIRA DANG

KÜCHENRATGEBER
COOKED AF

GU

INHALT



CREAMY

05 BASIC MATCHA LATTE 06 BANANA PUDDING MATCHA 08 MATCHA-EINSPANNER 09 STRAWBERRY CLOUD MATCHA LATTE 10 BLACK SESAME MATCHA 11 SALTED MAPLE CREAM MATCHA LATTE 12 BANANA WHITE CHOCOLATE MATCHA 14 VANILLA MATCHA SMOOTHIE 15 ICED BERRY MATCHA LATTE 16 MANGO PASSION FRUIT MATCHA LATTE 19 UBE MATCHA 20 MATCHA EARL GREY LATTE 23 CHERRY BOMB MATCHA

REFRESHING

25 MATCHA HONEY LEMONADE 26 YUZU MATCHA SODA 27 BLUEBERRY COCONUT ICED MATCHA 28 COCONUT CLOUD MATCHA LATTE





SWEET

31 MATCHA-CRÊPETORTE 32 MATCHA WHITE CHOCOLATE COOKIES 35 MATCHA-MADELEINES 36 MATCHA BERRY WHITE CHOC OATS 37 MATCHA TIRAMISU 38 MATCHA WHITE CHOCOLATE MOUSSE 39 MATCHA-ERDBEER-CRÊPES 40 MATCHA BASQUE CHEESECAKE 43 MATCHA ERDBEER BISKUITROLLE 44 MATCHA CINNAMON BUNS 46 MATCHA WARABI MOCHI 49 MATCHA-ANPAN MIT ROTEN BOHNEN 50 MATCHA-EISCREME

SPECIAL

53 CREAMY SPEKULATIUS MATCHA 54 MATCHA-BISCOFF-TIRAMISU 56 PUMPKIN SPICE MATCHA LATTE 57 MATCHA CHAI LATTE 58 SCHACHBRETT-MATCHA-COOKIES



60 REGISTER
62 IMPRESSUM
64 VITA

SO TEMPTING,
SO DELICIOUS, SO...

SWEET

MORE IS MORE



UNWIDER-
STEHLICH
CUT

[31] MATCHA-CRÊPE-TORTE [32] MATCHA WHITE CHOCOLATE COOKIES [35] MATCHA-MADELEINES [36] MATCHA BERRY WHITE CHOC OATS [37] MATCHA TIRAMISU [38] MATCHA WHITE CHOCOLATE MOUSSE [39] MATCHA-ERDBEER-CRÊPES [40] MATCHA BASQUE CHEESECAKE [43] MATCHA-ERDBEER-BISKUIT-ROLLE [44] MATCHA CINNAMON BUNS [46] MATCHA WARABI MOCHI [49] MATCHA-ANPAN MIT ROTEN BOHNEN [50] MATCHA-EISCREME



MATCHA-CRÊPE-TORTE

10 PORTIONEN
60 MIN. ZUBEREITUNG
30 MIN. RUHEN
3 STD. KÜHLEN

1 Die Milch in einem Topf erwärmen, jedoch nicht aufkochen. Die Butter in der heißen Milch auflösen. Weizenmehl, Kartoffelmehl und Matchapulver in eine Schüssel sieben. Den Zucker und die Hälfte vom Butter-Milch-Mix zugeben und verrühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und unter den Teig rühren. Restlichen Butter-Milch-Mix zugeben, gut verrühren und den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

2 Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne (ca. 20 cm ∅) erhitzen. Darin nacheinander ca. 15 dünne Crêpes ausbacken. Die Crêpes auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Matchapulver in eine Schüssel sieben und mit 3 EL Wasser mit dem Chasen zu einer glatten Paste rühren. Sahne mit Zucker verrühren und 3–4 EL davon unter den Matcha rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und die Matchapaste unter die Sahne heben.

3 Crêpes und Sahne abwechselnd schichten. Die Torte 3 Std., idealerweise über Nacht, kühlen. Mit Matchapulver bestäubt servieren.

FÜR DIE CRÊPES

700 ml Milch (ersatzweise Pflanzenmilch)
40 g Butter
120 g Weizenmehl (Type 405)
40 g Kartoffelmehl
20 g Matchapulver
80 g Zucker
4 Eier (Größe M)

FÜR DIE MATCHA-SAHNE

2 TL Matchapulver
400 g Sahne
40 g Zucker

AUSSERDEM

Fett zum Backen
Matchapulver zum Bestäuben

MATCHA WHITE CHOCOLATE COOKIES

CA. 30 STÜCK
20 MIN. ZUBEREITUNG
30 MIN. KÜHLEN
10 MIN. BACKEN

150 g Butter
125 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
250 g Weizenmehl (Type 405)
¾ TL Natron
2 TL Matchapulver
Salz
100 g weiße Schokolade

AUSSERDEM
grobes Meersalz

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen und unter Rühren ca. 5 Min. weiter erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma entwickelt.

3 Die Nussbutter mit Zucker verrühren, dann die Eier und den Vanilleextrakt zugeben und mit einem Handrührgerät oder Schneebesen unterschlagen.

4 Das Mehl mit Natron, Matchapulver und ¼ TL Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Schokolade in Stücke hacken und unter den Teig mengen.

5 Den Teig für 30 Min. im Kühlschrank kühlen. Anschließend jeweils 1 EL Teig mit Abstand auf das Backblech setzen und in ca. 10 Minuten zu Cookies backen. Die noch warmen Cookies nach dem Backen mit etwas Meersalz bestreuen.





MATCHA-MADELEINES

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Madeleine-Form einfetten.

2 Die Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

3 Mehl, Backpulver und Matchapulver zu den feuchten Zutaten sieben, Mandelmehl dazugeben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Schüssel abdecken und den Teig mindestens 4 Std., idealerweise über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Jeweils ca. 2 EL Teig in jede Mulde der Madeleine-Form geben und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Nach dem Backen abkühlen lassen.

CA. 24 STÜCK
45 MIN. ZUBEREITUNG
4 STD. RUHEN
10 MIN. BACKEN

150 g Butter
3 Eier (Größe M)
90 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Mandelmehl (ersatzweise gemahlene Mandeln)
½ Pck. Backpulver
2 TL Matchapulver

AUSSERDEM
Madeleine-Form
Fett für die Form

MATCHA BERRY WHITE CHOC OATS



1 PORTION
10 MIN. ZUBEREITUNG
8 STD. RUHEN

FÜR DIE OATS

4 EL Haferflocken
1 EL Chiasamen
75 ml Hafermilch
2 EL Soja-Skyr (ersatzweise Soja-Joghurt)
1 TL Agavendicksaft
½ TL Matchapulver

FÜR DAS TOPPING

1 Handvoll Himbeeren + Himbeeren zum Garnieren
Agavendicksaft (nach Belieben)
20 g weiße Schokolade
Matchapulver zum Garnieren

1 Die Haferflocken mit Chiasamen, Hafermilch, Skyr und Agavendicksaft in eine Schüssel geben. Das Matchapulver dazusieben und alles gut verrühren.

2 Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Derweil die Himbeeren unter Wasser kurz abbrausen und trocken tupfen. Mit wenig Agavendicksaft (nach Belieben) zerdrücken.

3 Die Oat-Mischung nochmals gut verrühen, dann in ein Glas oder eine kleine Schale geben, das Himbeermus darauf verteilen und mit der geschmolzenen Schokolade toppen. 8 Std. oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, am nächsten Morgen mit etwas Matchapulver und Himbeeren garniert genießen.



MATCHA-TIRAMISU

8 PORTIONEN
30 MIN. ZUBEREITUNG
4 STD. KÜHLEN

4 Eier (Größe M)
2 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
500 g Mascarpone
2 TL Matchapulver
200 g Löffelbiskuits

AUSSERDEM
Auflaufform (24 × 24 cm)
Matchapulver zum Bestäuben

1 Die Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Mascarpone und Vanilleextrakt kurz unterrühren.

2 Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben, dann beiseitestellen.

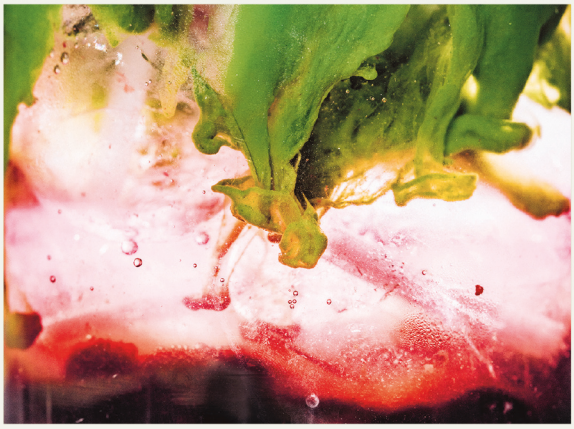
3 200 ml Wasser auf 70–80° erhitzen. Das Matchapulver in einen großen tiefen Teller sieben und mit dem Wasser glatt rühren.

4 In eine Auflaufform etwas Mascarponecreme geben. Die Löffelbiskuits kurz im Matcha tränken und auf der Creme verteilen. Mit etwas Creme bedecken und so lange abwechselnd schichten, bis die Creme aufgebraucht ist, dabei sollte das Tiramisu mit einer Cremeschicht abschließen.
Mit Matchapulver bestäuben und abgedeckt 4 Std., idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

CREAMY, WHISKED SMOOTH,
REFRESHING AND...

GRÜN AF

MACHT SÜCHTIG



Grünes Gold für deine Küche!
Matcha ist mehr als nur ein Trendgetränk –
und Samira Dang, bekannt als @samtastytreats,
zeigt dir, wie vielfältig das grüne Pulver ist.

www.gu.de
€ 14,99 [D]
ISBN 978-3-7589-0329-8