Rezept

Matcha-Beerentatzen

Ein Rezept von Matcha-Beerentatzen, am 27.04.2024

Zutaten

90 g	Butter
200 g	Puderzucker
	Salz
¼ TL	Backpulver
6 EL	Litschi-Saft (ersatzweise Himbeersaft)
	Mini-Madeleines-Silikonform (mit 24 Mulden)
60 g	gemahlene Mandeln
45 g	Mehl
2 TL	Matcha-Teepulver (Tee- oder Asialaden)
4	Eiweiß
2 EL	gefriergetrocknete Himbeeren oder Beerenmischung

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Silikonformen mit etwas flüssiger Butter auspinseln. Mandeln mit 100 g Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Teepulver und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eiweiße und die abgekühlte Butter unterrühren.

2. Die Silikonform auf das Backofenrost stellen. In jede Mulde 1 TL Teigmasse füllen. Im Backofen (Mitte) 10 – 12 Min. backen, dann die Form mit dem Backofenrost aus dem Ofen nehmen. Die Bärentatzen in der Form ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf ein Kuchengitter setzen.

3. Für den Guss den Litschi-Saft in einem Topf erhitzen und auf ca. 3 EL reduzieren. Die gefriergetrockneten Beeren in einer Kaffeemühle oder Blitzhacker fein pulverisieren. Den restlichen Puderzucker mit dem Litschi-Saft verrühren und auf die Bärentatzen pinseln. Mit Beerenpulver bestreuen.