

Rezept

Golden Matcha-Latte

Ein Rezept von Golden Matcha-Latte, am 26.04.2024

Zutaten

1 Stück Kurkuma (ca. 4 cm lang)

1 Vanilleschote

1 TL Matcha-Pulver

400 ml Mandeldrink

2 TL Reissirup

Außerdem

Matcha-Besen

Milchschaumer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 5 g F, 4 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Mindestens 120 ml Wasser im Wasser kocher zum Kochen bringen, dann in 10 Min. auf etwa 80° abkühlen lassen.
2. Unterdessen Kurkuma waschen und fein reiben. Den Mandeldrink zusammen mit etwa 2 TL Kurkuma in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, zum Mandeldrink geben und die Mischung etwa 5 Min. leicht köcheln lassen. Mandeldrink vom Herd nehmen, durch ein Sieb in zwei Gläser gießen und je 1 TL Reissirup unterrühren.
3. Matcha-Pulver in eine kleine Schüssel geben und das erhitze Wasser hinzugeben. Die Mischung mit einem Matcha- oder Schneebesen gut verrühren, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben.
4. Den Mandeldrink in den Gläsern mit einem Milchschaumer aufschäumen. Zum Schluss den Matcha vorsichtig mit einem Löffel hinzugeben und den Drink genießen.