

Rezept

Matcha-Swirls

Ein Rezept von Matcha-Swirls, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

80 g Erythrit	250 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Ei (M)
125 g weiche Butter	1 EL Matcha-Pulver

Für die Garnitur

40 g Pistazienkerne (ungesalzen)	1 Eiweiß (M)
---	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 4 g F, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Erythrit, Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Ei und Butter zugeben und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig halbieren. Das Matcha-Pulver unter eine Hälfte kneten, bis der Teig durchgängig grün gefärbt ist. Beide Teighälften zu gleich großen Rechtecken formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühlen.
2. Die Teigstücke danach zwischen zwei Bögen Backpapier zu Rechtecken (35 × 25 cm) ausrollen. Den grünen Teig auf dem Papier belassen und den hellen Teig darauflegen. Von der Längsseite her aufrollen und dabei gut andrücken.
3. Pistazien fein hacken und auf einen Teller streuen. Die Teigrollen quer halbieren und rundum mit Eiweiß bepinseln. Dann in den Pistazien wälzen, bis sie rundum überzogen sind. Die Rollen nochmals ca. 1 Std. kühlen.
4. Den Backofen auf 150° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche legen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20-25 Min. hell backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.