

## **VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2017 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag  
AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Rezepte: StockFood Rezeptservice

Fotos: StockFood GmbH, München

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG,  
Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1076-9 (Print)

ISBN 978-3-7995-1090-5 (eBook)

# INHALT

**MATCHA – DAS GRÜNE SUPERFOOD 6**

**GETRÄNKE MIT MATCHA 8**

**HERZHAFTE GERICHTE MIT MATCHA 14**

**KUCHEN & GEBÄCK MIT MATCHA 24**

**MATCHA-EIS 44**

**DESSERTS MIT MATCHA 50**

**MATCHA-SÜSSIGKEITEN 60**

**REGISTER 64**

## FÜR 4 PERSONEN

15 Minuten

Schwierigkeitsgrad



# MATCHA- LATTE

## ZUTATEN

200 ml Milch

800 ml Wasser

20 g Matchapulver

## ZUBEREITUNG

Die Milch und das Wasser getrennt voneinander erhitzen. Den Matcha in eine Schüssel geben, etwas kaltes Wasser zugeben und mit dem Matchabesen oder einem Schneebesen glatt rühren. Dann heißes (ca. 80°–90°C) Wasser zugießen und mit dem Besen (oder Schneebesen) kräftig rühren. Auf vier Gläser verteilen und die heiße Milch aufschäumen. Die Milch vorsichtig auf den Tee gießen und zum Schluss den Milchschaum aufsetzen. Sofort servieren.



## FÜR 4 PERSONEN

20 Minuten

+ 25 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad



# SOBANUDELN MIT MATCHA, GEMÜSE- STREIFEN UND SESAM

## ZUTATEN

200 g frische grüne Sojabohnen  
(Edamame), TK  
400 g Sobanudeln  
2–3 Möhren  
2–3 Zucchini  
2 EL Sesamsamen  
2–3 EL Sesamöl  
Sojasauce  
Fischsauce  
Cayennepfeffer  
Mizuna (japanischer Salat)  
oder ein anderer Salat zum  
Garnieren  
Matchapulver

## ZUBEREITUNG

Die Sojabohnen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Möhren schälen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und die Zucchini ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Den Sesam kurz in heißem Öl rösten, dann darin die Möhren 2–3 Minuten braten. Die Zucchini und Sojabohnen dazugeben und 1 Minute mitbraten. Die Nudeln unterschwenken und mit Sojasauce, Fischsauce und Cayennepfeffer abschmecken. In Schalen geben, mit Mizuna oder einem anderen Salat garnieren und mit Matchapulver bestreut servieren.



**FÜR 1 HOHE SPRINGFORM  
MIT 20 CM DURCHMESSER**

30 Minuten

+ 20 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad



**ZUTATEN**

200 g Halbbitter-Kuvertüre

200 g Butter

80 g Puderzucker

60 g Mehl

4 Eier

2 EL Matchapulver

Butter für die Form

# SCHOKOLADEN- TEE-KUCHEN

**ZUBEREITUNG**

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kuvertüre zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Schüssel über einem Wasserbad erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und schmelzen lassen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Zucker zusammen mit dem Mehl in die Kuvertüre rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Eier nacheinander unterrühren. Anschließend die Hälfte des Teepulvers einrühren.

Die Kuchenform buttern und den Teig hineingießen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen (Holzstäbchenprobe). Den Kuchen abkühlen lassen, stürzen und zum Servieren mit dem restlichen Teepulver bestreuen.





## REGISTER

- 12 APFEL-AVOCADO-MATCHA-SMOOTHIE
- 24 BEEREN-MATCHA-CUPCAKES
- 48 BLAUBEER-MATCHA-EIS AM STIEL
- 56 KOKOS-MANGO-MOUSSE MIT MATCHA
- 16 LACHS MIT MATCHA-INGWER-SESAM-KRUSTE AUF LINGUINE
- 38 MATCHA-BEERENTATZEN
- 32 MATCHA-BISKUITROLLE
- 10 MATCHA-CAPPUCCINO
- 50 MATCHA-CREME MIT ORANGENZESTEN
- 46 MATCHA-EIS
- 44 MATCHA-EISPARFAIT
- 52 MATCHA-KEKSE
- 26 MATCHA-KUCHEN MIT ADZUKIBOHNEN-FÜLLUNG
- 8 MATCHA-LATTE
- 42 MATCHA-MACARONS
- 40 MATCHA-MADELEINES
- 52 MATCHA-MOUSSE
- 22 MATCHANUDELN MIT GERÖSTETER PAPRIKA
- 60 MATCHA-SCHOKOLADE MIT SESAM
- 36 MATCHA-SHORTBREAD
- 58 MATCHA-TIRAMISU
- 28 MATCHA-TÖRTCHEN MIT MARONEN-CREME
- 30 MINI-MATCHA-KASTENKUCHEN
- 54 SCHNEEKLÖSSCHEN AUF MATCHA-LIMETTEN-CREME
- 62 SCHOKOLADENKONFEKT MIT MATCHA-CREME
- 34 SCHOKOLADEN-TEE-KUCHEN
- 20 SOBANUDELN MIT MATCHA, GEMÜSE-STREIFEN UND SESAM
- 14 SPARGEL MIT FRISCHKÄSE, SAUERAMPFER UND MATCHA
- 18 STUBENKÜKEN IN MATCHA-KRUSTE MIT GRÜNEM SPARGEL

