Matcha Latte

Die gesunde Matcha Latte ist voll im Trend und nicht nur bei Promis beliebt. Ein köstliches veganes Rezept besonders in der Fastenzeit und für eine Diät.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

0.5 TL	Matcha-Pulver
50 ml	Wasser (heiß)
200 ml	Sojamilch
	Ahornsirup

Zubereitung

1. Für die Matcha Latte das Grünteepulver in eine Schale geben und mit heißem Wasser klumpenfrei schaumig verrühren. Dazu einen Matchabesen oder alternativ einen kleinen Milchaufschäumer verwenden.

2. Die Flüssigkeit in ein Glas füllen und mit erwärmter aufgeschäumter Sojamilch aufgießen. Je nach Belieben mit Ahornsirup oder Agavendicksaft süßen.

Tipp

Das Wasser und die Milch sollte nicht über 80 °C erhitzt werden, da sonst die Matcha Latte zu bitter schmecken könnte. Anstelle von Sojamilch kann auch Mandelmilch, Reismilch aber auch Kuhmilch verwendet werden.