

Matcha Kranz Kekse

150–170 Min

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Matcha-Pulver in einer Schüssel vermengen. Butter und beide Zuckersorten in eine andere Schüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten lang verrühren, bis die Masse cremig ist. Das Ei hinzufügen und etwa 1 Minute lang verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Die gesiebten trockenen Zutaten und die Milch hinzufügen und kurz verrühren. Sollte die Masse zu dickflüssig erscheinen, noch einen Esslöffel Milch hinzufügen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Keksteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Form von runden Kränzen aufspritzen. Das Backblech mit den Keksen mindestens 30 Minuten, idealerweise 1–2 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Plätzchen 15–17 Minuten backen. Die gebackenen Plätzchen kurz auf dem Backblech liegen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.
5. Die weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und dann jeden Keks zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Die Kekse auf Backpapier legen und mit zerkleinerten gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen. Die Schokolade fest werden lassen und die Kekse anschließend in eine Metalldose umfüllen.

Zutaten für 15 Portionen

= Kotányi Produkte

225 g	Butter, bei Zimmertemperatur
85 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1	Ei, bei Raumtemperatur
270 g	Universalmehl
1 EL	Matcha Pulver (großzügiger EL)
0.5 TL	Himalayasalz
2 EL	Milch, falls benötigt
	Weiße Schokolade, zum Verzieren
	Gefriergetrocknete Himbeeren, zum Garnieren