

Matcha-Latte mit Lebkuchennote

10–20 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Matcha Latte

1 TL	Matcha
50 ml	Warmes Wasser
400 ml	Milch deiner Wahl
1 EL	Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung
1 TL	Vanillezucker Bourbon

Für das Topping

100 ml	Schlagobers
2 TL	Honig
1 TL	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Zimt gemahlen
	Pistazien gehackt, Zimt und Matcha zum Garnieren

Zubereitung

1. Für den Latte den Matcha durch ein feines Sieb streichen, mit Wasser vermengen und gut verrühren.
2. In einem Topf Milch erwärmen, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Matcha darin verrühren.
3. Für das Topping Schlagobers mit gemahlenem Zimt und Bourbon Vanillezucker mit einem Handmixer steif schlagen.
4. Matcha Latte in Gläser füllen und mit Schlagobers toppen. Mit Honig beträufeln und mit Matcha, Zimt und Pistazien bestreuen und genießen.