



# Matcha-Latte mit Lebkuchennote

🕒 10–20 Min   

## 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.

## 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 Großmutter's 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

