



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 |

