



Matcha – Spritzgebäck

Portionen: ca. 30 Stück, je nach Größe

Meine Zutaten:

300g Butter
2 EL Matchapulver
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier
100 g Staubzucker
400 g Weizenmehl

Dekor

1EL Orangensaft
75 g Staubzucker

Zubereitung:

Die Butter auf Raumtemperatur temperieren.
Die Butter nun in einer Schüssel mit dem Matcha-Pulver, dem Vanillezucker und 100 g Staubzucker cremig rühren.
Nun das Mehl nach und nach zügig begeben.
Hierbei die Masse glattrühren.
Die cremige Masse in einen Spritzbeutel füllen.
Zwei Backbleche bereitlegen. Diese mit Backpapier auslegen.
Die cremige Masse mit dem Spritzbeutel in Ringel mit ca. 5 cm Durchmesser spritzen.
Den Backofen auf 180° vorheizen
Im Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
Für den Dekor den Orangensaft mit 75 g Staubzucker verrühren und die Ringel noch heiß damit bestreichen.

Backzeit: 8-10 min.

Backtemperatur: 180 °C

Mein Tipp: Die Ringel im ausgekühlten Zustand in einer Keksdose zwischen lagern.



Irene Niederstätter

Mehr über mich:

www.facebook.com/RestaurantDaimer

Mein Betrieb:

Restaurant Daimer,
Sand in Taufers



Matcha