

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MATCHA TEE GUETZLI

Zutaten:

300 g	mehl
2 tl	matcha pulver
7g	backpulver
250 g	ricotta
15 g	butter
1 stück ei	
80-100 g	zucker
Etwas	milch
100 g	weisse schokolade
80-100 g	pistazien gehackt (oder macadamia/cashew)

ZUBEREITUNG:

Alles (bis auf die gehackten Pistazienkerne) zu einem Teig zusammen fügen. Den Teig zu länglichen Rollen formen und ca. ½ Stunde kühl stellen. Die Rollen in Scheiben schneiden und in den gehackten Pistazienkernen am Rand kurz eintauchen/wenden.

Backofen auf ca. 160-170° vorwärmen und die Guetzli für ca. 8 bis 10 Minuten im Ofen backen. Machen Sie ein Probe-Guetzli - nicht dass die Pistazien verbrennen - dann lieber noch etwas runter mit der Hitze.

En guete☺.