



Zutaten (für 2 Tassen)

4 g Matcha ([im Shop ansehen](#))

100 ml Wasser

300 ml Milch (*alternativ auch Soja-, Hafer oder Mandelmilch*)

1 EL Zucker (*alternativ Agavendicksaft*)

Nützliche Hilfsmittel:

Japanischer Yukihiro Kochtopf ([im Shop ansehen](#))

Feinmaschiges Sieb ([im Shop ansehen](#))

Zubereitung (5 Minuten)

1. Schritt

Zutaten für die leckeren Matcha Latte bereitlegen. Parallel dazu in einem Wasserkocher etwas Wasser zum Kochen bringen.



2. Schritt

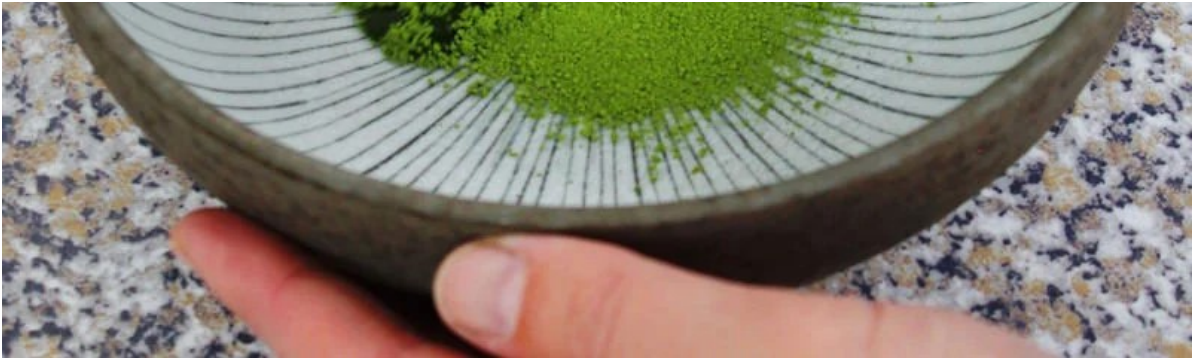
In einem kleinen Topf die **Milch** aufwärmen (*am besten auf etwa 60°C*).



3. Schritt

Währenddessen in eine Schüssel den **Zucker** geben und das **Matcha Pulver** durch ein Sieb hinzufügen. Dann mit 100 ml aufgekochtem und wieder leicht abgekühlten **Wasser** (*vielleicht nimmst du einen Messerbecher zur Hilfe*) übergießen.





4. Schritt

Mit einem **Chasen** (*einem Bambusbesen für die japanische Teezeremonie*) zügig verquirlen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Der Matcha sollte glatt und leicht schaumig sein (*du kannst alternativ auch einen flachen Schneebesen verwenden*).

Dann auf 2 Tassen oder Gläser aufteilen.





5. Schritt

Die Milch sollte nun erwärmt sein. Diese entweder direkt im Topf oder einem anderen höheren Gefäß mit einem **Milchaufschäumer** oder **Pürierstab** kurz

aufschäumen.

Gieße die aufgeschäumte Milch in die Mitte des Matcha, so dass ein leichter Schaum entsteht. Den restlichen Schaum (falls vorhanden) mit einem Löffel oben draufgeben und alles mit etwas gesiebtem Matcha Pulver garnieren.

Fertig – Itadakimasu! Am besten direkt genießen und gerne dazu selbstgemachte **Matcha Cookies** reichen.