Matcha-Gutsle Matcha-Gugl

Foto von Gisela Martin

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter…. Das Bild trügt

Zutaten:
90 g Butter
60 g. gemahlene Mandeln
100 gr. Puderzucker
45 gr Mehl
Salz
2 TL Matcha-Teepulver
0,25 TL Backpulver
4 Eiweiß
zzgl. ggf. etwas Puderzucker, falls man sie nach dem Backen damit bestäuben möchte

Zubereitung:
Backofen 190 Grad Ober-/Unerhitze vorheizen

Butter zerlassen (etwas mehr nehmen) und abkühlen lassen.

Mit dem “etwas mehr” kleine Silikonformen auspinseln (Madeleinesformen o.ä.).

Mandeln, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Tee,Backpulver mit K-Haken mischen

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und zerlassene Butter unterheben (ich habe Unterhebelement verwendet, K-Haken geht ebenso)

1 TL Teig in jede Form geben, ergibt ca. 40 Stück

10 -12 Min backen, 5 Min abkühlen lassen und aus der Form lösen

Anmerkung: Ich habe auch schon mal vergessen das Eiweiß steif zu schlagen und habe einfach alles mit dem K-Haken untergerührt. Und siehe da, das Ergebnis war ebenso gut