

# Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

**Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):**

*Nudelteig:*

*110 gr. Semola*

*110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)*

*2 Eier Größe L*

*1 gehäufte TL Matchapulver*

*1 EL Öl*

*etwas Salz*

*ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig*

*Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)*

*1 EL Schwarzkümmel (wer mag)*

*1 gehäufte TL Butter*

*3 Frühlingszwiebeln*

*1 große Hand voll Datteltomaten*

*1 großzügiger Schwups Sahne*

*Salz/Pfeffer*

**Zubereitung:**

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier

ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudeln formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

---

## Grüner Smoothie – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Esther Witt

### ***1. Rezept – vertreibt Erkältungen von Esther Witt***

#### **Zutaten:**

2 Tassen frischer Spinat

12 Knoblauchzehen

Saft von einer Zitrone

1/2 Salatgurke ( oder mehr, wenn Ihnen die Suppe zu scharf ist )

1/4 Tl Cayennepfeffer

1/2 Tl Jalapeno-Schoto, klein gehackt

1 Tasse Wasser

**Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig  
Wem es zu scharf ist etwas mehr Gurke und Wasser dazugeben.



Foto: Gisela Martin/Rezept Nr. 2

**2. Rezept von Diana Klumpp**

**Zutaten:**

50 gr. Spinat

1/2 Apfel

1/2 Banane

1 Schuss Zitronensaft

einige Blätter Basilikum

1 TL Matcha

200ml Wasser (wichtig)

**Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

**3. Rezept von Diana Klumpp**

**Zutaten:**

60 gr. kernlose helle Trauben  
25 gr. Spinat  
eine kleine Handvoll Petersilie  
1/8 Salatgurke  
100 ml Kokoswasser  
einige Eiswürfel

**Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

---

## Matcha-Gutsle Matcha-Gugl



Foto von Gisela Martin

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter... Das Bild trägt ☐

**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

---

# Matcha-Vanille-Kipferl



Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

## **Zutaten:**

3 EL Matcha

200g Butter, zimmerwarm

1 Vanilleschote

90g Zucker

250g Mehl

150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen

1 Tasse feiner Zucker

Abrieb einer Orange

## **Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und jeweils eine Rolle formen. Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen und auf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.

---

## Matcha-Eis



Foto Gisela Martin – warum noch Tee trinken, wenn es als Eis doch so gut schmeckt?

Autor Gisela Martin, Rezept von <http://www.aiya-europe.com/de/matcha/rezepte/eis>

### **Zutaten:**

- 2 TL Matcha-Tee
- 50 ml warmes Wasser
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker



- 200 ml Schlagsahne

### **Zubereitung:**

1. Wasser in Kessel geben und auf 80 Grad (nicht höher, das mag der Matcha-Tee nicht) erhitzen, Ballonschneebeesen einsetzen, Tee zugeben und auf mittlerer Stufe (3) schaumig rühren (bei über 60 Grad die P-Taste drücken).

2. Temperatur leicht reduzieren, 78 Grad, Eigelb und Zucker dazugeben und schaumig schlagen, ca. 10 Minuten.

3. Sahne in zweitem Kessel steif schlagen und vorsichtig unter die Grüntee-Eigelbmasse heben.

4. In Kompressoreismaschine geben und hemmungslos geniessen.

Schmeckt himmlisch und gibts bei keiner Eisdiele (kein Wunder bei dem hohen Matchateepreis...)

---

## **Matcha-Glühpunsch**

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

400 ml Apfelsaft naturtrüb (100% Saft)

1 Zimtstange

1 Sternanis

Zeste einer halben Orange

1 TL Matcha

### **Zubereitung:**

Apfelsaft, Sternanis, Zimtstange und Orangenabrieb in einem Topf langsam erwärmen.

Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Matcha in eine Schale sieben und mit etwas warmem Apfelpunsch gut verrühren. Am Besten mit einem Bambusbesen oder Milchaufschäumer. Diese Mischung zum restlichen Apfelpunsch geben.

Wer möchte kann etwas Rum oder Cointreau dazugeben.

---

## Matcha-Engelsaugen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

2-3 TL Matcha

125 g Mehl

1 Prise Salz

125 g Butter

50 g Zucker

1 Eigelb

1TL Vanillezucker

60 g Marmelade oder Gelee

### **Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb und Vanillezucker unterrühren. Matcha, Mehl und Salz mischen. Die Mehlmischung zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung kurz unterheben. In Frischhaltefolie den Teig ca 30-60 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 175°. Backblech mit Backpapier belegen

Nachder Ruhezeit, kleine Stücke vom Teig nehmen und ca 3 cm große Kugeln formen. Diese auf das Backblech geben und mit dem Ende eines Kochlöffels kleine Mulden eindrücken. In diese Vertiefung etwas Marmelade oder Gelee einfüllen und

anschließend 15 Min. backen.

---

# Matcha-Christstollen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

50 ml Milch  
½ Würfel frische Hefe  
50 g getr. Aprikosen  
50 g Mandeln, gestiftelt  
50 g Zitronat  
300 g Dinkelmehl (630)  
4 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Quark (20% Fett)  
50 g Butter  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Matcha Tee  
30 g flüssige Butter  
Puderzucker zum Bestäuben

## **Zubereitung:**

Milch leicht erwärmen, die Hefe hineingeben und unter Rühren auflösen.

Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit den Mandelstiften und dem Zitronat mischen

Mehl, Zucker, Salz, Ei, Quark, Butter und Öl in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Aprikosen, Mandelstifte und Zitronat dazu geben und darunter

kneten

Die Hälfte des Teiges in einer Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca 1 Std ruhen lassen.

Den Matcha zur zweiten Hälfte des Teiges geben und gut unterkneten. Auch hier die Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca 1. Std ruhen lassen

Backofen auf 180° vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Nach der Ruhezeit beide Teige nochmals separat durchkneten.

Den hellen Teig länglich/oval formen. Den Matcha-Teig zu einer Rolle formen und auf den hellen Teig legen. Nun den hellen Teig um den Matcha-Teig umschlagen und an den Rändern etwas festdrücken. Nun das Ganze in Stollenform nachformen. Den Stollen auf das Backpapier legen und ca 40-50 Min backen. Nach dem Backen, sofort mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.