

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