SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



White Chocolate Matcha – Samtig, süß & winterlich

Zubereitungszeit: 8 min

Gesamtzeit: 8 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

White Chocolate Matcha

1 Teelöffel Matcha oder Matcha Latte Pulver

50 ml heißes Wasser

150 ml Milch oder pflanzliche Alternative

20 g weiße Schokolade oder White-Chocolate-Sauce

1 Prise(n) Optional: Zimt

Matcha zubereiten

1.

Rühren Sie das Matcha-Pulver mit dem heißen Wasser schaumig, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.

Milch & Schokolade erwärmen

1.

Erwärmen Sie die Milch langsam.

Geben Sie die weiße Schokolade hinzu und rühren Sie, bis sie vollständig geschmolzen ist.

Drink zusammenstellen

1.

Gießen Sie die heiße Schokoladenmilch zum Matcha.

Optional mit Vanille oder Zimt verfeinern und sanft umrühren.

Tipps & Variationen

1.

Festlicher Touch: Mit geschlagener Sahne und weißer Schokoraspel garnieren.

Orange-Note: Ein Hauch Orangenabrieb sorgt für winterliche Frische.

Vegan: Mit Hafermilch und veganer weißer Schokolade zubereiten.