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



Classic Matcha Soda - Frischer Matcha trifft auf spritzige Leichtigkeit

Für den Drink

10 ml Rowdy Matcha Getränkekonzentrat

20 ml heißes Wasser (optional)

150 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure

Eiswürfel

1 Limettenspalte oder etwas Limettenabrieb als Garnitur

10 ml Zitronensirup oder Fruchtpüree für eine saisonale Variante

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Das **Matcha Getränkekonzentrat** mit etwas heißem Wasser verrühren. Dieser Schritt ist optional, sorgt aber für eine besonders gleichmäßige Verteilung des Matcha-

Geschmacks.

Für einen schnellen Ausschank kann das Konzentrat auch direkt verwendet werden.

2.

Ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen und das Matcha-Konzentrat hineingeben.

3.

Das Glas langsam mit kaltem Mineralwasser auffüllen. Durch das vorsichtige Eingießen entsteht eine attraktive Schichtung aus intensivem Matcha-Grün und klarem Soda.

4.

Kurz umrühren, mit einer Limettenspalte garnieren und direkt servieren.

Pro-Tipp & Varianten

1.

Die Kombination aus Matcha und Kohlensäure lebt von der Balance: Nicht zu viel Wasser verwenden, damit der charakteristische Matcha-Geschmack erhalten bleibt. Eine frische **Limettennote** bringt zusätzliche Leichtigkeit und macht den Drink besonders erfrischend.

2.

Strawberry Matcha Soda

Einen Schuss Erdbeerpüree oder **Erdbeersirup** auf den Glasboden geben und anschließend wie gewohnt mit Matcha und Soda auffüllen. Die fruchtige Süße ergänzt die leicht herben Matcha-Noten perfekt.

3.

Passion Fruit Matcha Soda

Passionsfruchtpüree oder einen Pumpenstoß **Passionsfruchtsirup** ergänzen. Die tropische Säure sorgt für einen modernen Sommerdrink mit auffälliger Optik.

4.

Coconut Matcha Soda

Einen Teil des Mineralwassers durch Kokoswasser ersetzen. Die leichte Süße und die tropischen Aromen harmonieren besonders gut mit Matcha und machen den Drink zu einer außergewöhnlichen Alternative auf der Getränkekarte.

Du kannst auch alternativ einen Pumpenstoß **Kokosnusssirup** verwenden.