Mail: kontakt@davidrio.eu Telefon: +49 (0) 30 - 284 700 19 Web: https://davidrio.eu



Matcha-Kekse mit weißer Schokolade

Zubereitungszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für die Kekse:

150 g Mehl

3 Teelöffel David Rio Matcha-Latte Pulver

100 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 Prise(n) Salz

1 Eigelb

50 g White Hot Chocolate Drops

Schritt für Schritt:

1. Vermengen Sie Mehl, Puderzucker, Matcha und Salz in einer Schüssel. Geben Sie die weiche Butter sowie das Eigelb hinzu und verarbeiten Sie alles zügig zu einem glatten Teig.

2. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

3. Heizen Sie den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Rollen Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus und stechen Sie Kekse aus oder formen Sie kleine Kugeln und drücken Sie diese leicht flach.

4. Legen Sie die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backen Sie sie etwa 10–12 Minuten, bis die Ränder leicht goldfarben sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

5. Tauchen Sie die Kekse nach Belieben in geschmolzene weiße Schokolade oder beträufeln Sie sie dekorativ. Lassen Sie die Schokolade fest werden.