

# MATCHA MAKRONEN

Matcha & Kokos. Ein perfektes Duo – auch in der Weihnachtszeit!

**Portionen:** ca. 20 Plätzchen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten (+ 30 Minuten Backzeit)

## ZUTATEN

- 2 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 75g Puderzucker
- 100ml Sahne
- 1 Matcha Vanilla Blend
- 150g Kokosraspel
- 20-25 Backobladen
- Gehackte Pistazien zur Deko

## ZUBEREITUNG

1. Heize Deinen Backofen auf 150°C (Umluft) vor und bereite ein Backblech mit Backpapier vor.
2. Trenne Eiklar und Eigelb zweier Eier und gebe das Eiklar in eine große Schüssel. Das Eigelb kannst Du entweder für ein anderes Plätzchen Rezept verwenden oder in Deinem Rührei am nächsten Morgen untermogeln.
3. Gib eine Prise Salz zum Eiklar und schlage es mithilfe eines Handmixers steif. Gib nach und nach unter ständigem Rühren sehr langsam den Puderzucker hinzu, bis sich eine schaumige, weiße Creme gebildet hat.
4. Gib 100ml Sahne in Deinen Vejo und mixe einen Matcha Latte Blend damit.
5. Hebe die Sahne ganz vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Eischnee.
6. Gib die Kokosraspel hinzu und hebe sie mit einem Teigschaber unter.
7. Lege die Backobladen auf das Backblech und portioniere mit zwei Teelöffeln oder einem Eisportionierer kleine Kugeln darauf.
8. Verziere die Makronen mit gehackten Pistazien und gib sie für 15 Minuten bei 150°C Umluft in den Backofen. Reduziere anschließend die Hitze auf 100°C und lasse sie für weitere 10 Minuten backen.



### VEJO SCIENCE FACT

*Matcha kann im Vergleich zu herkömmlichem grünen Tee die 137-fache Menge an Antioxidantien enthalten. Der Matcha Latte Blend enthält 124 mg EGCG, ein starkes Catechin mit einem hohen antioxidativen Potential.*