



Matcha-Limetten-Häsli

Ergibt ca. 60 Stück

ZUTATEN

150 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 TL SIROCCO Matcha (Grüntee-Pulver), ca. 3 g
1 Prise Salz
1 unbehandelte Limette
1 Ei
200 g Mehl
Mehl zum Auswallen

1 Beutel weisse Kuchenglasur
Pistazien zum Garnieren
Zuckereili zum Garnieren
SIROCCO Matcha (Grüntee-Pulver) zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Matcha und Salz mit dem Mixer gut verrühren. Limettenschale fein dazu reiben. Ei beigeben und gut verrühren. Mehl daruntermischen, Teig wenig flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl 4 mm dünn auswallen. Hasen ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Guetli ca. 7 Minuten in der Ofenmitte backen.

Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Zweites Blech gleich backen.

Glasur nach Angaben der Verpackung flüssig werden lassen, in eine kleine Schale geben. Hasenfüsse darin tunken, gut abtropfen, auf ein Backpapier legen, mit Pistazien, Matchapulver und Zuckereili beliebig garnieren und trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 Stunde
Kühlstellen ca. 30 Minuten
Backen pro Blech ca. 7 Minuten

Viel Spass beim Ausprobieren und Geniessen!

Unser Bio-Grüntee-Pulver Matcha:

Für den Matcha werden nur die besten Blätter aus der ersten Ernte ausgewählt. Erhältlich in der Dose à 30 Gramm.

