



Iced Matcha Latte

für 2 Portionen | 10 Minuten | 197 kcal

Ein cremiger Sommerdrink mit japanischer Seele: Matcha trifft auf geröstetes Sojabohnenmehl (Kinako) und wird mit kalter Milch zum perfekten Eiskaffee ohne Koffein-Crash. Einfach zuzubereiten, herrlich erfrischend und mit dem gewissen Extra an nussigem Umami. Jetzt gerne ausprobieren!

Zubereitung:

1. Zutaten für den erfrischenden Iced Matcha Latte bereitlegen. Koche parallel dazu etwas Wasser in einem Wasserkocher auf, nehme 60 ml davon ab und lasse es auf etwa 80°C abkühlen.
2. Für den Matcha: Gib 2 TL Matcha in eine kleine Schale. Gieße 60 ml warmes Wasser (ca. 80 °C) dazu und verrühre das Ganze mit einem Chasen oder Milchaufschäumer, bis ein feiner Schaum entsteht. Jetzt kommt 1 TL Süße deiner Wahl dazu – einmal umrühren, beiseitestellen.
3. Für die Kinako Paste: In einer zweiten Schale vermischst du 2 EL Kinako mit einer Prise Salz und 3-4 EL Milch – so lange, bis eine glatte, leicht flüssige Paste entsteht. Das ist deine nussige Basis am Glasboden. Tipp: Du kannst die Kinako Paste auch durch etwas braunes Mandelmus ersetzen.
4. Schnapp dir zwei große Gläser und fülle sie etwa bis zur Hälfte mit Eiswürfeln. Gib die Kinako Paste portionsweise auf den Boden (gern leicht an die Glaswand streichen, für eine schöne Marmorierung später). Jetzt vorsichtig die kalte Milch auf die Kinako Paste gießen. Obenauf kommt dann der schaumige Matcha – am besten langsam eingießen, damit die Schichten sichtbar bleiben. Für die Garnierung kannst du noch etwas Kinako darüber streuen.
5. Du kannst die Schichten so lassen und den Latte mit einem langen Löffel servieren oder alles einmal vorsichtig umrühren, damit sich Kinako, Milch und Matcha zu einem cremigen Sommerdrink verbinden. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

Für den Matcha:

- ☐ 2 TL Matcha Pulver
- ☐ 60 ml warmes Wasser (ca. 80 °C)
- ☐ 1 TL Zucker (alternativ Honig oder Reissirup)

Für die Kinako Paste (optional):

- ☐ 2 EL Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl)
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 3-4 EL Milch nach Wahl (Vollmilch, Hafer-, Soja- oder Reismilch)

Außerdem:

- ☐ 400 ml kalte Milch (z.B. Hafermilch oder Vollmilch)
- ☐ 6 Eiswürfel nach Belieben



1maljapan
1maljapan.de