



# Coconut Matcha Cloud

für 1 Portion | 10 Minuten | 237 kcal

Coconut Matcha Cloud kombiniert gut gekühltes Kokoswasser mit einer cremig aufgeschlagenen Matcha-Schicht aus Milch und Sahne. Der moderne Matcha-Trenddrink ist leicht, erfrischend und in etwa 10 Minuten zubereitet. Perfekt für warme Sommertage.

## Zubereitung:

1. Zutaten für die Coconut Matcha Cloud bereitlegen und auf Vollständigkeit prüfen. Das Kokoswasser und am besten auch Milch und Sahne sollten gut gekühlt sein. Außerdem einen Chasen oder kleinen Schneebesen, einen Milchaufschäumer, ein feines Sieb und ein großes Glas (ca. 400 ml) bereitlegen.
2. 30 ml Wasser aufkochen und anschließend auf etwa 80°C abkühlen lassen. Das Wasser sollte für den Matcha nicht mehr kochend heiß sein, damit sein feines Aroma erhalten bleibt und er nicht unnötig bitter schmeckt. 2 g Matcha durch ein feines Sieb in eine Matcha Schale oder einen hohen Rührbecher geben. So lösen sich kleine Klümpchen später deutlich leichter auf. Das heiße Wasser zum Matcha geben und alles mit einem Chasen oder kleinen Schneebesen gründlich verrühren, bis eine glatte, gleichmäßige Matcha Mischung entsteht.
3. Nun 80 ml Vollmilch, 40 ml Schlagsahne und 1 TL Agavendicksaft zum Matcha geben. Die Mischung mit einem elektrischen Milchaufschäumer oder Handaufschäumer etwa 30-60 Sekunden cremig aufschlagen. Die Matcha Cloud soll schön luftig werden, aber noch leicht fließen und nicht die Konsistenz von steif geschlagener Sahne bekommen.
4. Ein großes Glas großzügig mit Eiswürfeln füllen. Je kälter das Getränk ist, desto schöner bleiben später die einzelnen Schichten sichtbar. 220 ml gut gekühltes Kokoswasser langsam über die Eiswürfel gießen. Jetzt die cremige Matcha Mischung langsam über das Kokoswasser gießen. Am besten direkt über einen Löffelrücken oder ganz vorsichtig am Glasrand entlang, so bleibt die grüne Cloud zunächst besonders schön oben liegen.
5. Nach Wunsch mit etwas Matcha oder ein paar Kokoschips dekorieren und direkt servieren. Vor dem Trinken kannst du die beiden Schichten leicht miteinander verrühren oder die

## Zutaten:

- ☐ 2 g Matcha (ca. 1 TL)
- ☐ 30 ml Wasser
- ☐ 80 ml Vollmilch
- ☐ 40 ml Schlagsahne
- ☐ 1 TL Agavendicksaft (oder Honig, Ahornsirup)
- ☐ 220 ml Kokoswasser (gut gekühlt)
- ☐ einige Eiswürfel

Optional zur Dekoration:

- ☐ etwas Matcha zum Bestäuben
- ☐ einige Kokoschips



1maljapan  
1maljapan.de

Coconut Matcha Cloud erst einmal so genießen, wie sie aussieht.



*1maljapan*  
1mal1japan.de