

Ninas Matcha Cookies

Für etwa 1 Backblech

Zutaten Teig	Zubereitung
1 Ei	Ei, Zucker (weißer und brauner), eine Prise Salz und die zimmerwarme
70 g weiße Zucker	Butter mit dem Handmixer verrühren bis eine weiche Masse entsteht.
100 g brauner Zucker	Vanillezucker, Zimt, Natron und Zitronensaft unterrühren. Matcha
1 Prise Salz	Pulver zugeben, dann nach und nach das Mehl unterrühren, bis eine
100 g zimmerwarme Butter	homogene, formbare Masse entstanden ist. Die weiße Schokolade in
1 Päckchen Vanillezucker	grobe Stücke hacken und unter den Teig heben.
½ TL Zimt	Den Teig der Länge nach auf einer Frischhaltefolie verteilen, darin
1½ TL Natron	einwickeln und zu einer circa 3 ½ Zentimeter dicken Rolle formen. 30
2 TL Zitronensaft	Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3 TL Matcha Pulver	
200 g Mehl	Die gekühlte Teigrolle in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf
70 g weiße Schokolade	ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Viel Abstand zwischen
	den Plätzchen lassen, da sie im Ofen zerfließen.
Zutaten Deko	
100 g weiße Kuvertüre	Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- Unterhitze) 8 bis 10 Minuten
ggf. Streusel	backen, bis sie schön zerlaufen sind.

Für die Verzierung die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mit dem Schneebesen feine Kuvertüre-Linien über die abgekühlten Cookies ziehen und mit Zuckerperlen bestreuen.

Info: Matcha ist gemahlener grüner Tee. Bei Weihnachtskekzen gibt es einen schönen Farbkick und es hat eine leicht herbe Geschmacksnote.

Frohe Weihnachten!