

A top-down photograph of a Matcha Cake recipe card. The card is dark purple with a green circular logo in the top left corner that says 'BISSEN BESSER'. The title 'Matcha Cake' is in large, bold, green letters. To the right of the title, there are three rows of text: 'Zubereitung 20 MIN', 'Gesamt 45 MIN', and 'Schwierigkeit LEICHT'. Below these, it says 'Kalorien / Portion 495 KCAL'. The background of the card shows a matcha cake on a dark surface, decorated with white frosting and pistachios. A wooden cutting board and a knife are also visible.

**BISSEN
BESSER**

Matcha Cake

Zubereitung **20 MIN**

Gesamt **45 MIN**

Schwierigkeit **LEICHT**

Kalorien / Portion **495 KCAL**

ZUTATEN | 6 Portionen

1	Zitrone, unbehandelt
230 g	Weizenmehl
7 g	Matcha-Pulver
80 g	Rohrzucker
1 TL	Natron
5 EL	Rapsöl
1 TL	Apfelessig
1 TL	Vanilleextrakt
125 g	Pistazienkerne, geröstet, gesalzen
150 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Zucker, Matcha und Natron in eine Schüssel geben und verrühren. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. 3 EL Zitronensaft, 180 ml Wasser, Zitronenabrieb, Öl, Apfelessig und Vanilleextrakt verrühren. Nun alles in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2** Eine Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben (10x30 cm). Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3** Puderzucker mit restlichem Zitronensaft vermischen und auf dem Kuchen verteilen. Ggf. etwas Wasser hinzugeben, sollte die Konsistenz zu fest sein. Mit Pistazien bestreuen.

NÄHRWERTE

Nährwerte	pro Person
Energie	2.072 kj (25%)
Kalorien	495 kcal (25%)
Kohlenhydrate	72 g
Fett	20 g
Eiweiß	8 g