



**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