

Matcha Latte mit Sojamilch

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten 1 Portion

6 g getrocknete Sojabohnen
1 Esslöffel Agavendicksaft
1/2 Teelöffel Matchapulver
4-5 Eiswürfel

Besonderes Zubehör
Mandelmilchbereiter

Matcha Latte ist auch hierzulande aus den Cafés nicht mehr wegzudenken. Der **herbe japanische Grüntee** gewinnt nicht nur mit seinen gesundheitlichen Vorteilen, sondern auch in seiner Funktion als Instant-Wachmacher gegen die gute alte Tasse Kaffee. Doch wer das magische grüne Matcha-Pulver für sich entdeckt hat, setzt auch vielleicht nicht mehr unbedingt auf Kuhmilch als die Standardoption für Latte. Zeit, euren Matcha Latte mit euer Lieblingspflanzenmilch zuzubereiten! Die Milchalternative, die am besten zum bitter-sanften Aroma des Tees passt, ist die leicht herbe Sojamilch.

Wenn ihr den Drink in einem Mandelmilchbereiter selber herstellt und ein weniger kräftiges Aroma bevorzugt, könnt ihr auch **getrocknete Sojaflocken** anstelle von

ganzen Bohnen verwenden. Sie sind im Aroma etwas milder und treten so dezent in den Hintergrund. So könnt ihr den Matcha voll und ganz genießen. Für Naschkatzen empfiehlt sich die Zugabe eines alternativen Süßungsmittels, wie z.B. Agavendicksaft.

- 1 -

Alle Zutaten in die Mixkammer geben und den *Dry Soy Mode* auswählen und auf *Start* drücken.

- 2 -

Eiswürfel in ein hohes Glas geben und Matcha Latte darübergießen.