

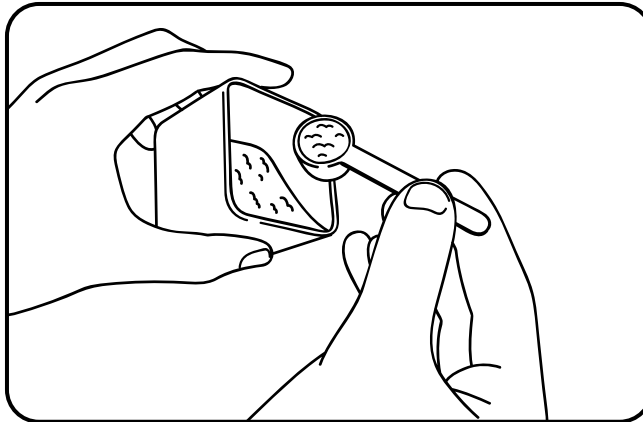
Rezept: Latte-Matchatto mit Minz-Sirup

Yuneiko® Anbieter: Yuneiko, Karower Str. 17, 13125 Berlin | Tel.: 030 / 983 11 384 | Fax: 030 / 947 95 793 | Mail: info@yuneiko.de
Web: www.yuneiko.de & www.matchatto.de | Gestaltung: Fabian Schechner (www.vonschechner.de)

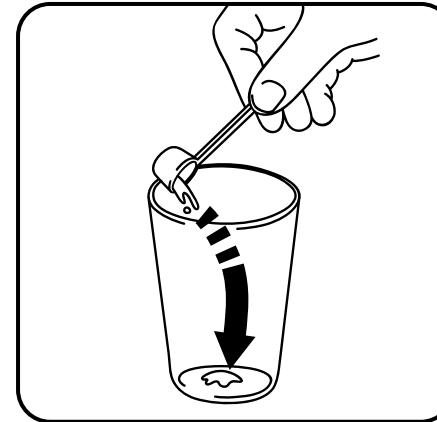
Bitte Beachten: Dieses Rezept schmeckt mit normalen Matcha Tee oder auch mit Matchatto Pulver. Die Dosierung in dieser Anleitung erfolgt mit dem Yuneiko-Messlöffel, der nur in unserer Matcha- oder Matchatto-Dose enthalten ist. Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel. Die Zubereitung wird mit einer Espresso-Maschine erklärt. Steht keine zur Verfügung, kann Alternativ auf einen Wasserkocher oder Milchaufschäumer zurückgegriffen werden. Weitere Infos und Rezepte finden Sie auf www.yuneiko.de.

Sie benötigen:

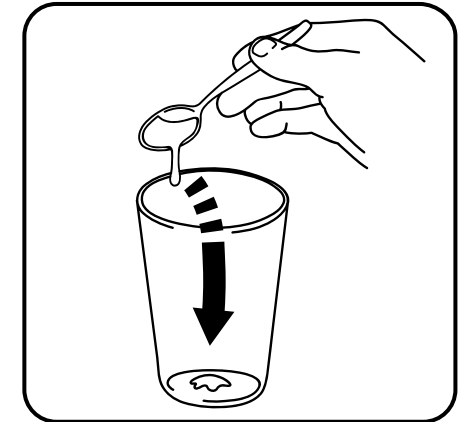
- 1x Matcha oder Matchatto
- 1x Messlöffel oder Teelöffel
(Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.)
- 1x Löffel zum Umrühren
- 1x Minz-Sirup
- 1x 250ml Glas
 - Wasser (60° - 70°C)
 - Milch (60° - 70°C)
 - Espresso-Maschine oder Wasserkocher & Milchaufschäumer



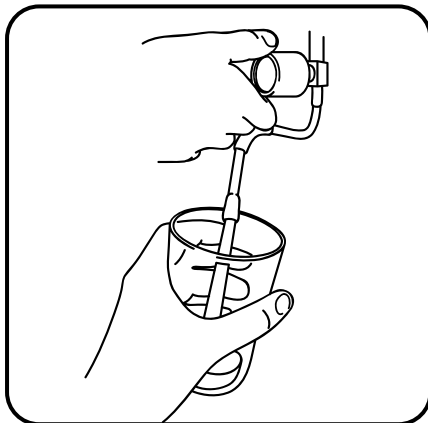
- 1) • Die Dose vorsichtig öffnen.
• Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.



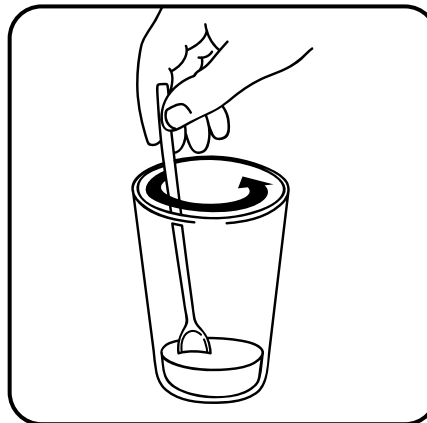
- 2) Einen gestrichenen Messlöffel in ein 250 bis 300ml Glas geben.



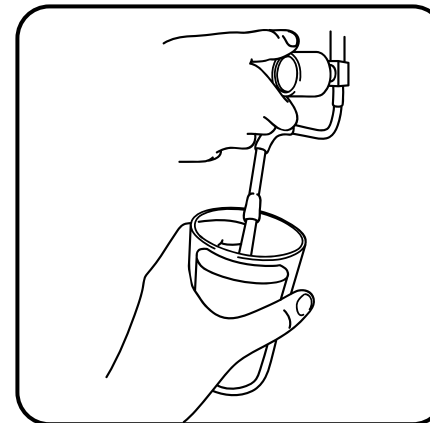
- 3) Einen gestrichenen Teelöffel Minz-Sirup dazu geben.



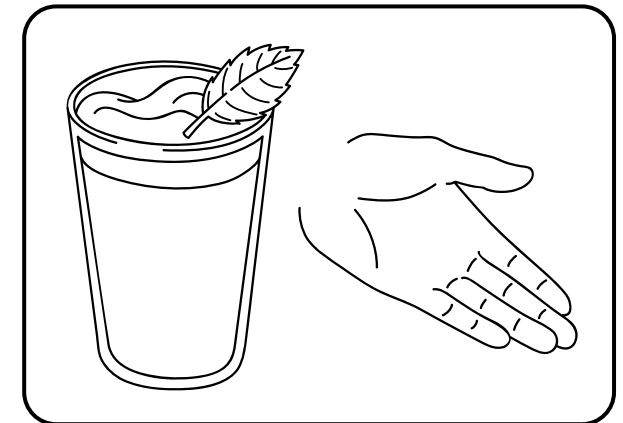
- 4) Das Glas zu einem sechstel mit heißem Wasser füllen.



- 5) Den Inhalt des Glases umrühren.



- 6) Heiße Milch darauf gießen und evtl. nochmal verrühren.



- 7) • Schon ist die Latte-Matchatto mit Minz-Aroma servierbereit.
• Experimentieren Sie auch mit anderen Sirup-Sorten.