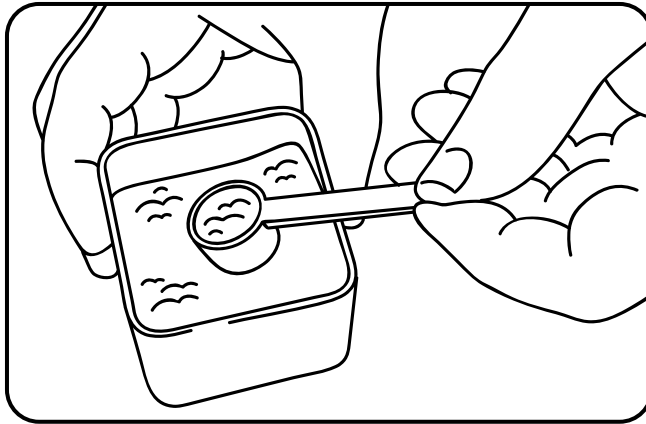


Mango Lassi Rezept mit Matcha Tee Pulver Anbieter: Yuneiko, Karower Str. 17, 13125 Berlin | Tel.: 030 / 983 11 384 | Fax: 030 / 947 95 793 | Mail: info@yuneiko.de Web: www.yuneiko.de & www.matchatto.de | Gestaltung: Fabian Schechner (www.vonschechner.de)

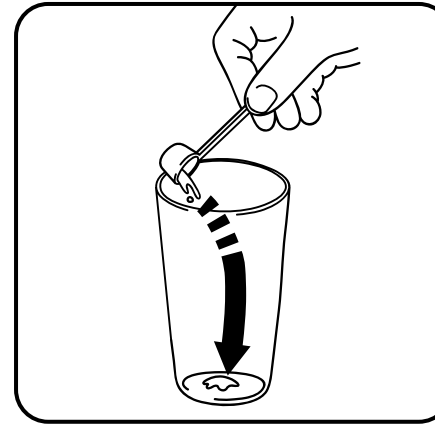
Bitte Beachten: Dieses Rezept schmeckt mit normalen Matcha Tee oder auch mit Matchatto Pulver. Die Dosierung in dieser Anleitung erfolgt mit dem Yuneiko-Messlöffel, der nur in unserer Matcha- oder Matchatto-Dose enthalten ist. Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel. Die 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:

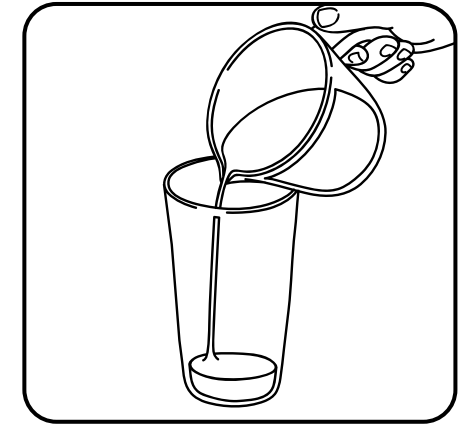
- 1x Matcha oder Matchatto
- 1x Messlöffel oder Teelöffel
(Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.)
- 1x Löffel zum Umrühren
- 1x 300ml Glas
 - Wasser (60° - 70°C)
 - natürlicher Joghurt
 - Mangosaft



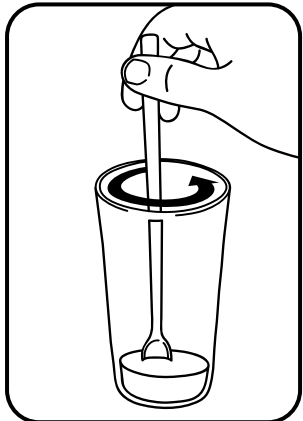
- 1) • Die Dose vorsichtig öffnen.
• Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.



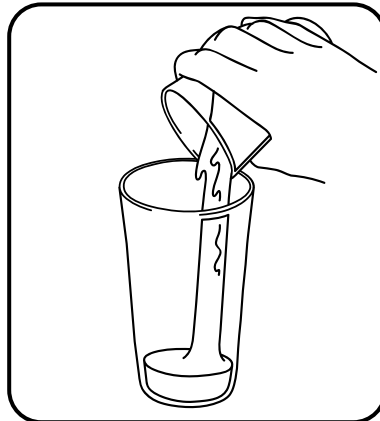
- 2) Einen gestrichenen Messlöffel in ein 300ml Glas geben.



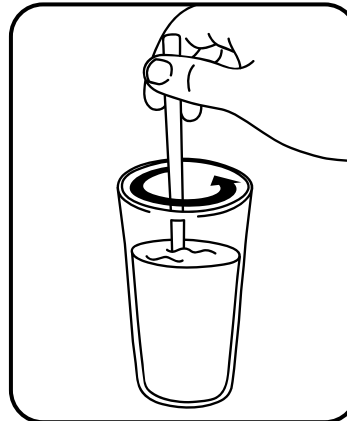
- 3) Das Glas zu einem sechstel mit heißem Wasser füllen.



- 4) Den Inhalt des Glases umrühren.



- 5) 180 bis 200ml Joghurt darauf gießen.



- 6) Den Joghurt gut verrühren



- 7) Anschließend das Glas mit Mangosaft auffüllen.



- 8) Fertig ist der Mango Lassi.