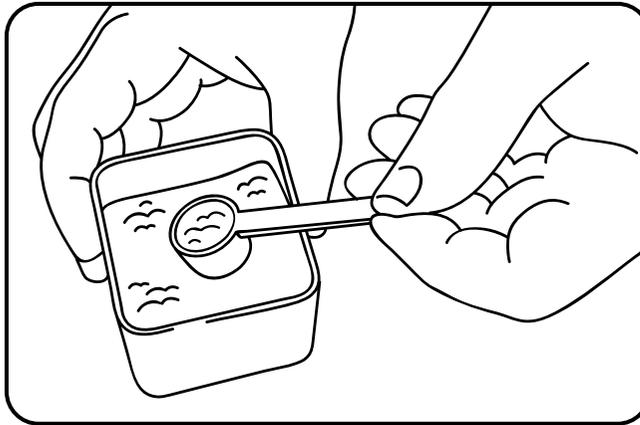


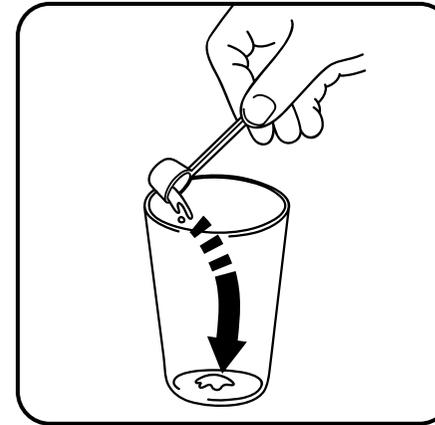
Bitte Beachten: Dieses Rezept schmeckt mit normalen Matcha Tee oder auch mit Matchatto Pulver. Die Dosierung in dieser Anleitung erfolgt mit dem Yuneiko-Messlöffel, der nur in unserer Matcha- oder Matchatto-Dose enthalten ist. Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel. Die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

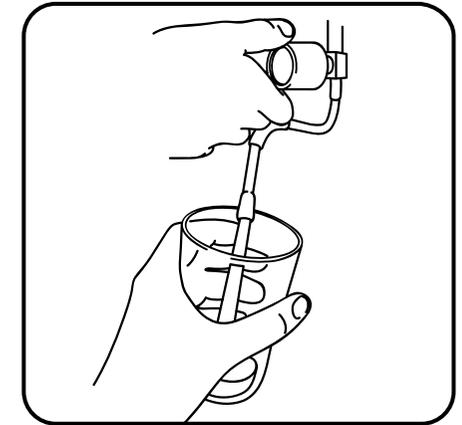
- 1x Matcha oder Matchatto
- 1x Messlöffel oder Teelöffel
(Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.)
- 1x Löffel zum Umrühren
- 1x 250ml Glas
 - Wasser (60° - 70°C)
 - Milch (60° - 70°C)
 - Espresso-Maschine oder Wasserkocher & Milchaufschäumer



- 1) • Die Dose, mit dem Matcha- oder Matchatto-Pulver, vorsichtig öffnen.
• Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.



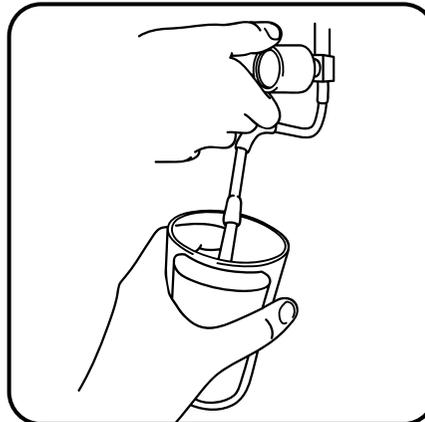
- 2) Einen gestrichenen Messlöffel in ein 250 bis 300ml Glas geben.



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



- 4) Den Inhalt des Glases umrühren.



- 5) Heiße Milch (60 - 70°C) darauf gießen und evtl. nochmal verrühren.



- 6) Nun ist die Matcha Latte fertig und servierbereit.