

# Matcha Tee Zubereitung mit Matchatto 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](http://www.yuneiko.de).

## Sie benötigen:

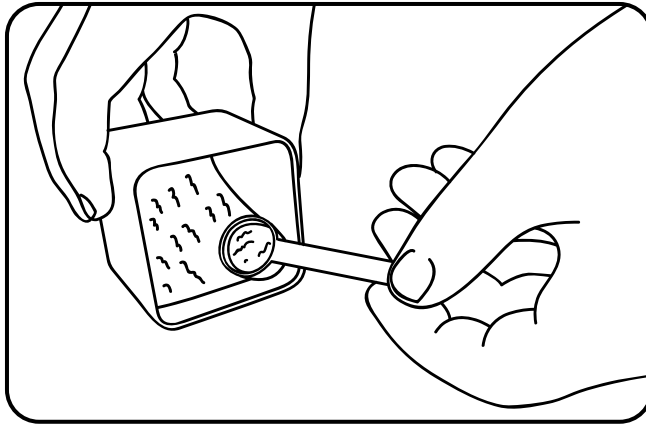
1x Matcha oder Matchatto

1x Messlöffel oder Teelöffel  
(Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.)

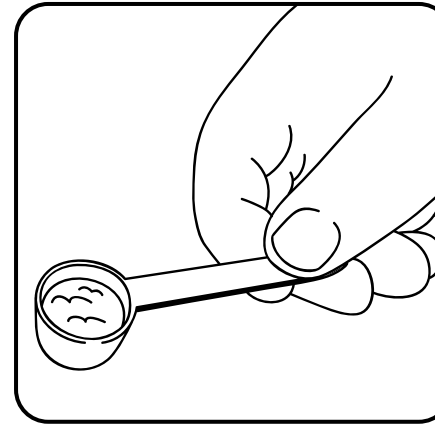
1x Löffel zum Umrühren

1x 250 - 300ml Glas

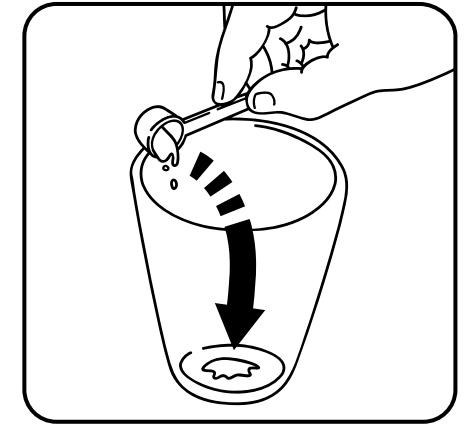
- Wasser (60° - 70°C)



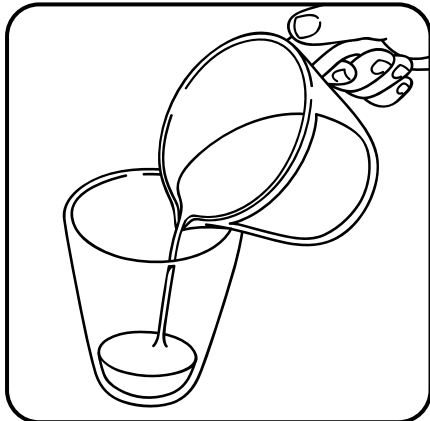
- 1) • Die Dose, in der Matcha- oder Matchatto-Pulver enthalten ist, vorsichtig öffnen.  
• Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.



- 2) Den Messlöffel zu einem Dreiviertel füllen.



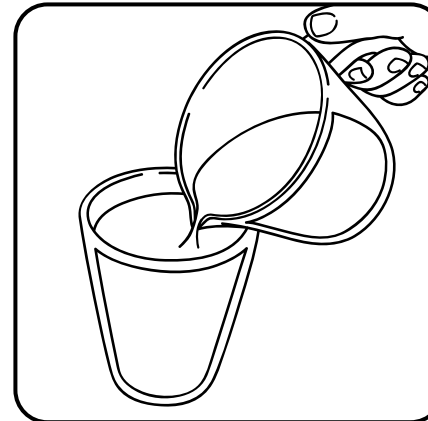
- 3) Matcha- oder Matchatto-Pulver in ein Glas oder eine Tasse füllen.



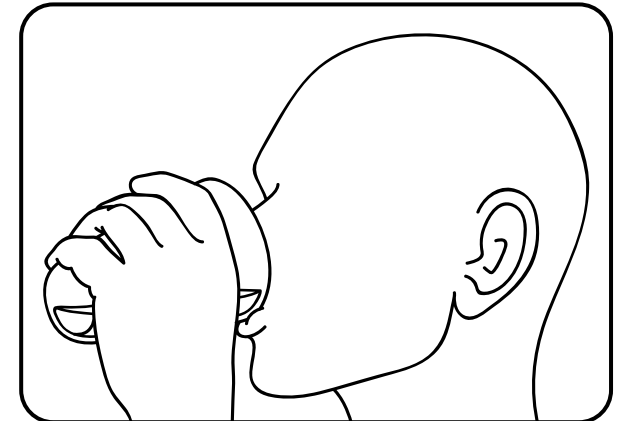
- 4) Das Glas zu einem Sechstel mit 60 bis 80 Grad warmem Wasser füllen.



- 5) Den Inhalt des Glases umrühren.



- 6) Das Glas mit ca. 250 bis 300ml warmem oder kaltem Wasser auffüllen.



- 7) • Fertig ist der klassische Matcha Tee, zubereitet mit Matcha oder Matchatto-Pulver.  
• Rühren Sie Ihren Tee regelmäßig um, damit sich kein Satz am Glasboden bildet.