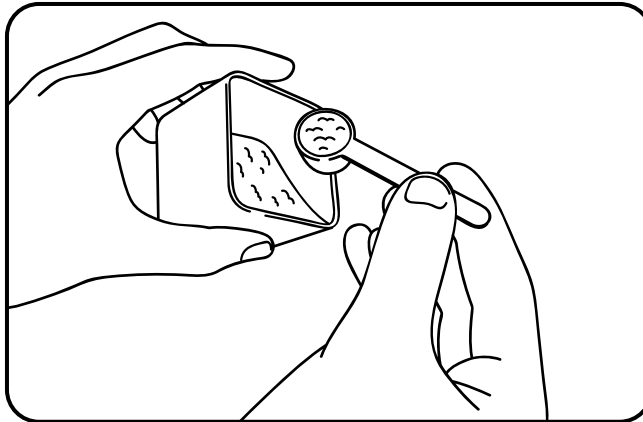


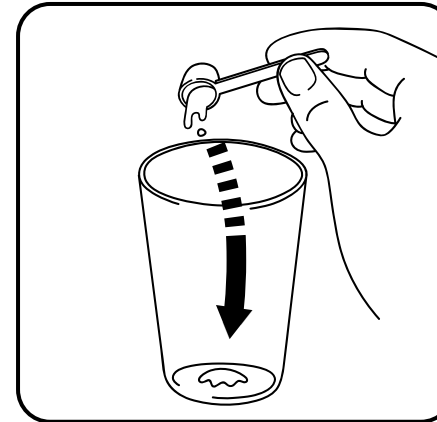
**Bitte Beachten:** Dieses Rezept schmeckt mit normalen Matcha Tee oder auch mit Matchatto Pulver. Die Dosierung in dieser Anleitung erfolgt mit dem Yuneiko-Messlöffel, der nur in unserer Matcha- oder Matchatto-Dose enthalten ist. Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.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

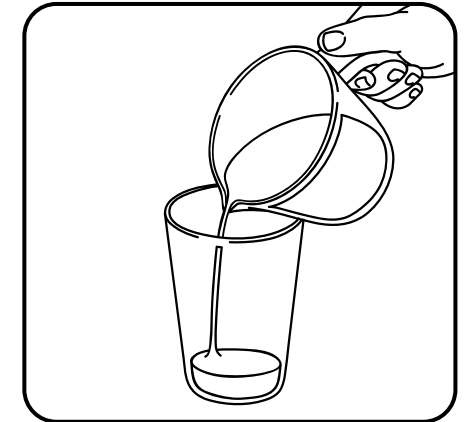
- 1x Matcha oder Matchatto
- 1x Messlöffel oder Teelöffel  
(Ein gestrichener Messlöffel entspricht einem leicht gehäuften Teelöffel.)
- 1x Löffel zum Umrühren
- 1x 250ml Glas
  - Wasser (60° - 70°C)
  - Orangensaft



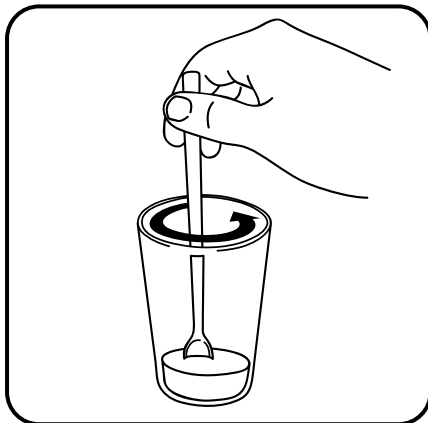
- 1) • Den Deckel der Dose, mit dem enthaltenen Matchatto- oder Matcha-Pulver, vorsichtig öffnen.  
• Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.



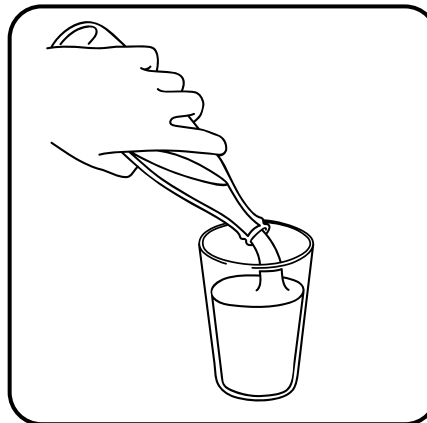
- 2) Einen gestrichenen Messlöffel in ein 250 bis 300ml Glas geben.



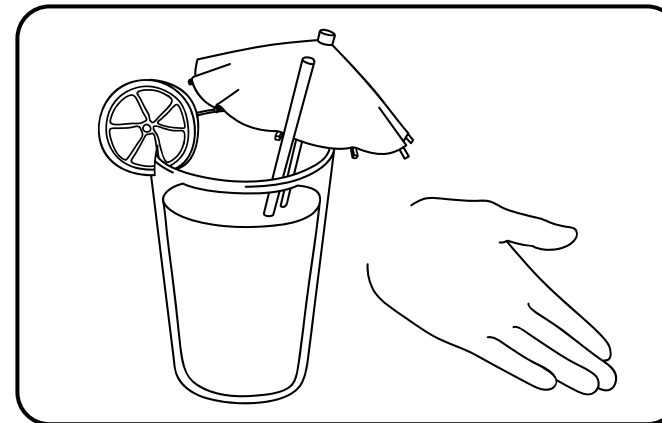
- 3) Das Glas zu einem sechstel mit heißem Wasser füllen.



- 4) Den Inhalt des Glases umrühren.



- 5) Nun das Glas mit dem Orangensaft Saft auffüllen.



- 6) • Fertig ist der Matcha Tee oder Matchatto mit frisch gepresstem Orangensaft.  
• Experimentieren Sie auch mit anderen Säften!