

MATCHA PLÄTZCHEN



ZUTATEN FÜR CA. 30 PLÄTZCHEN:

- 100 Gramm Butter
- 120 Gramm Mehl
- 1 Prise Salz (gut)
- 70 Gramm Puderzucker
- Mehl (zum Ausrollen)

VERZIERUNG:

- 1 EL Matcha Pulver; gemahlener grüner Tee
- 150 Gramm Puderzucker
- 4 EL Limette
- Zuckerperlen (eventuell; kleine)

Zubereitung:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Butter lauwarm abkühlen lassen.

Mehl, braune Butter, Salz und Puderzucker zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dick ausrollen, Rauten (etwa 6 x 4 cm Größe) daraus ausschneiden. Rauten auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Matcha-Pulver und 100 g Puderzucker mischen und mit dem Limettensaft zu einem glatten dickflüssigen Guss verrühren. Guss in eine kleine hohe Schüssel füllen. Plätzchen nacheinander je bis zur Hälfte in den Guss tauchen, an den Seiten abstreifen und zum Trocknen auf ein Stück Backpapier oder ein Kuchengitter legen.

Wenn der Guss trocken ist, die Plätzchenhälfte mit Guss mit einem Stück Papier abdecken, die zweite Hälfte der Plätzchen mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Eventuell Zuckerperlen in etwas Guss tauchen, auf die Puderzuckerseite setzen. Trocknen lassen.

Halten ca. 2 – 3 Wochen in gut verschließbarer Dose