sister MAG N°14

REZEPT

REZEPTTITEL

Rohes Buchweizen-Porridge mit Matcha

FÜR

1 Personen

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke

www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG

N°16

ZUTATEN

- 100 g Buchweizensamen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Banane
- 1 TL Matcha-Pulver
- 1/2 Vanilleschote
- 50 ml Milch oder Mandelmilch
- Agavensirup nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Buchweizensamen und den Zitronensaft in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser komplett bedecken und über Nacht (etwa 7-9 Stunden) einweichen.

Die eingeweichten Buchweizensamen in ein Sieb geben, gut abwaschen und mit der Banane, dem Mark der Vanilleschote und Milch in ein Gefäß geben. Alles mit einem Pürierstab gut pürieren. Eventuell etwas mehr Flüssigkeit dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz und Cremigkeit erreicht ist. Mit Agavensirup je nach Geschmack süßen.

Das Porridge, bis auf einige Esslöffel, in eine Schüssel füllen. Das Matchapulver zum restlichen Porrdige geben, gut unterrühren und auf dem Vanilleporridge verteilen. Mit einem Klecks Kokosmilch und frischem Obst servieren.

REZEPT

REZEPTTITEL

gebackene Birne mit Matcha-Vanillesoße

FÜR

2 Personen

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke

www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG

N°16

ZUTATEN

- 2 Birnen
- 2 EL Honig
- 25 g Walnüsse, grob gehackt und kurz in der Pfanne geröstet
- 30 g getrocknete Cranberries, grob gehackt
- 200 ml Milch
- 1EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Matcha-Pulver

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Birnen halbieren und mit einem Löffel vorsichtig das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften auf ein Backblech oder in eine hitzebeständige Form geben und mit Honig beträufeln. Etwa 20-30 Minuten backen.

Für die Vanillesoße die Stärke und Matcha-Pulver mit 6 EL Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem ausgekratzen Mark der Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben und Alles noch einmal kurz aufkochen lassen, bis die Soße eindickt. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Die Birnen aus dem Ofen nehmen und mit der Soße, den Walnüssen und Cranberries servieren.

REZEPT

REZEPTTITEL

Kardamom-Matcha-Latte

FÜR

1 Personen

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke
www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

- 1/2 TL Matcha-Pulver
- 50 ml warmes Wasser
- 200 ml Milch oder Mandelmilch
- 2 Kardamomkapseln
- 1-2 TL Agavensirup

ZUBEREITUNG

Die Kardamomkapseln mit einer breiten Messerklinge kurz andrücken und diese mit der Milch und dem Agavensirup in einen Topf geben und kurz aufkochen.

In der Zwischenzeit das Matcha-Pulver in eine Schüssel geben und mit dem warmem Wasser gut verrühren. Dafür eignet sich am besten ein Bambus-Besen.

Die heiße Milch durch ein Sieb geben, mit einem Rührbesen kurz aufschäumen und in eine Tasse füllen. Die Matcha-Wasser-Mischung dazugeben und gut umrühren.

sister MAG N°14

REZEPT

REZEPTTITEL

Bananen-Matcha-Frühstückspudding

FÜR

1 Personen

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke
www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG

N°16

ZUTATEN

- 1 TL Matcha-Pulver
- 2 Bananen
- 3 EL Kokosraspel

ZUBEREITUNG

Die Bananen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel ganz fein zerdrücken. Matcha-Pulver und Kokosraspel dazugeben und sehr gut verrühren.

Je nach Geschmack mit Obst und gehackten Nüssen servieren.

sister MAG N°14

REZEPT

REZEPTTITEL

Matcha Weihnachtsstollen

FÜR

etwa 15 Scheiben

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke
www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

- 1 EL Matcha
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 50 ml Milch
- 50 g Mandeln, gestiftelt
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Zitronat
- 125 g Quark, 20% Fett
- 4 EL Zucker
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 50 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1Ei
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter, flüssig

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf leicht erwärmen, die Hefe hineingeben und unter Rühren auflösen.

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit den Mandelstiften und dem Zitronat mischen.

Mehl, Zucker, Salz, Ei, Quark, Butter und das Öl in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.

Mandelstifte, Zitronat und die Aprikosen dazu geben und gut unterrühren.

Eine Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Das Matcha Pulver zu der anderen Hälfte des Teiges geben und gut unterrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

FORTSETZUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Beide Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den hellen Teig zu einem Oval formen und aufs Backblech legen. Den Matcha-Teig zu einer Rolle formen, auf das Oval legen und eine Seite des Teiges umschlagen und damit die Rolle bedecken damit die typische Stollenform entsteht.

Den Stollen circa 40-50 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und mit der flüssigen Butter einstreichen, abkühlen lassen und mit Puderzucker garnieren.

Den Stollen in einer luftdichten Dose aufbewahren.

REZEPT

REZEPTTITEL
Matcha Vanillekipferl

FÜR
etwa 50 Stück

AUS DEM FEATURE
WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR
Claudia Gödke
www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

- 3 EL Matcha
- 200 g Butter, zimmerwarm
- 90 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 250 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Tasse feiner Zucker, vermischt mit der abgeriebenen Schale einer Orange

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Die Butter mit dem Handmixer cremig rühren, den Matcha, das Mark der Vanilleschote, den Zucker, das Mehl und die gemahlenen Nüsse dauzgeben und gut unterrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig eine halbe Stunde vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und nach dieser Zeit kurz durchkneten. Eine Hälfte des Teiges zu einer etwa 4 cm dicken Wurst formen und von dieser 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferln formen und auf das Backblech legen.

Die Kipferl etwa 10 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig im Orangenzucker wälzen.

Die Kipferl in einer luftdichten Dose aufbewahren.

REZEPT

REZEPTTITEL

Weißes Schokoladen - Matcha Fudge

FÜR

etwa 80-100 Stück

AUS DEM FEATURE

WEIHNACHTLICHER MATCHA AM MORGEN

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke
www.claudiagoedke.com/

SISTERMAG

N°16

ZUTATEN

- 4 TL Matcha
- 900 g weiße Schokolade
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (397 g)
- 170 g fettarmer Frischkäse
- gehackte Cranberries und Pistazien zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Eine Auflaufform (ca. 30x22 cm) mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Ein Wasserbad vorbereiten. Dafür einen großen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Das Wasser langsam erhitzen. Eine große Metall- oder Glasschüssel auf den Topf stellen.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in die Schüssel geben. Die Kondensmilch und den Frischkäse dazugeben und stetig rühren, während die Schokolade langsam schmilzt. Nach etwa 10 Minuten sollte die Schokolade geschmolzen sein. Die Hälfte der Fudge-Masse in eine separate Schüssel geben. Den Matcha dazugeben, sehr gut verrühren, das Matcha-Fudge in die Auflaufform geben, gleichmäßig verteilen und für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Herd auf eine niedrige Temperatur stellen und das restliche Fudge in dieser Zeit immer wieder gut umrühren. Sobald das Matcha-

FORTSETZUNG

Fudge leicht abgekühlt ist, vorsichtig den zweiten Teil darüber gießen und verteilen. Cranberries und Pistazien darüber streuen.

Das Fudge mindestens 6 Stunden, am besten jedoch über Nacht, in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Mit einem scharfen Messer wird das Fudge in gleich große Stücke geschnitten und in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank aufbewahrt.