

## ZUTATEN

175g weiche Butter

200g Zucker

3 Eier (Gr. M)

350g Mehl

½ Packung Backpulver

1 Prise Salz

2 große Bananen (sehr reif)

3 EL Schmand

2 EL Matcha Tee Pulver



60-70 Minuten



175°C

1. Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät 3-4 Minuten lang cremig mischen. Die Eier nach und nach dazu geben.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die Bananen zermusen oder pürieren und mit dem Schmand mischen. Mehl- und Bananenmischung zum Teig geben und zu einem homogenen Teig mischen.
4. Den Teig nun halbieren. Zu einer Hälfte des Teiges das Matchapulver geben und grob verrühren.



## MATCHA SWIRL



5. Abwechselnd hellen und Matchateig in die Form geben.
6. 60-70 Minuten lang backen. Nach 15 Minuten einen 1cm tiefen Schlitz in die Oberfläche schneiden. Eventuell nach 50 Minuten mit Alufolie bedecken, sollte der Kuchen zu stark bräunen.
7. Auskühlen lassen, dann aus der Form entnehmen und eventuell mit leichtem Zucherguss übergießen.
8. **Mein Tipp:** Unter beide Teige vor dem Backen backstabile Schokotropfen für kleine Schokoüberraschungen im Bananenbrot unterheben.

#MATCHADAY16

aiya  
THE TEA

## ZUTATEN

2 Eier (Gr. M)

125ml Öl

250ml Milch

400g Mehl

1 Prise Salz

1 Packung Backpulver

200g Zucker

1 EL Matchapulver

1,5 EL Bendsorp Kakao

TK Himbeeren und TK Blaubeeren



20-25 Minuten



200°C

1. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Muffinformen mit Papierbackförmchen auskleiden.
3. Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Öl und Milch hinzufügen.



## MATCHA SCHOKOLADEN MUFFINS



4. Mehl mit Salz und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Dann den Zucker hinzugeben und alles homogen vermischen (nicht übermischen!)
5. Teig halbieren. Zu einer Hälfte das Matchapulver geben, zur anderen Kakao.
6. Die Teige abwechselnd in die Formen füllen, eventuell mit Beeren versehen und ca. 20-25 Minuten lang backen.
7. Eventuell mit Puderzucker oder Schokoguss verzieren.

#MATCHADAY16

aiya  
THE TEA

## ZUTATEN

125g weiche Butter

100g feiner Zucker

1 Prise Salz

125g gemahlene, geschälte  
Mandeln

1 Ei (am besten Bioqualität von  
happy chickens)

150g Mehl

1 EL Matchapulver

Schokoladen Kuvertüre



15-18 Minuten



180°C

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier versehen.
2. Butter, Zucker, Salz und gemahlene Mandeln mit einem Mixer fluffig schlagen. Zunächst das Ei hinzufügen, dann das Mehl samt Matchapulver.



## MATCHA MANDEL COOKIES



3. Mit einem Teelöffel Teig entnehmen, zu einer Kugel formen, flach drücken, dann mit einer Gabel Muster aufprägen.
4. Die Kekse ca. 15-18 Minuten lang im Ofen backen. Dann abkühlen lassen.
5. Eventuell Kuvertüre schmelzen, die Cookies zur Hälfte eintauchen und fest werden lassen.
6. Mein Tipp: aus diesen Cookies können auch Kirschkonfitüre Matcha Cookies werden. Die Teigkugeln nach dem Rollen leicht flach drücken. Mithilfe eines Kochlöffelstiels vorsichtig Mulden in die Kugel drücken, diese mit Kirschkonfitüre füllen und wie oben angegeben backen.

#MATCHADAY16

aiya  
THE TEA

