

KUCHENGLÜCK

Matcha Kuchen



KOMEKO



ZUTATEN (für 30 cm Kastenform)

Für den Teig:

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
5 Stk.	Eier (Gr. M)
200 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
2 TL	Backpulver
10 g	Grünteepulver (Matcha)

Für die Glasur:

100 g	weiße Kuvertüre
-------	-----------------



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (30 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer verrühren, dabei die Eier nacheinander zugeben und schaumig schlagen.
3. KOMEKO KUCHENGLÜCK mit Backpulver und Grünteepulver vermischen und unterrühren.
4. Den Teig in eine Kastenform (30 cm) füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend gut auskühlen lassen.
5. Optional weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.



glutenfrei



www.komeko.de

