

> Berry Matcha Cloud



ZUTATEN:

4 EL	NATURATA Hafer & Matcha Getreidekaffee
500 ml	Wasser
2 TL	NATURATA Bio ErdbeerSüße
2 TL	NATURATA Ahornsirup Grad A
	Eiswürfel
	Etwas Matcha Pulver als Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Das Hafer & Matcha Getreidekaffeepulver mit 500 ml Wasser aufgießen.
2. Erdbeerpulver mit Ahornsirup verrühren.
3. In Gläser geben, einen Eiswürfel reinsetzen und den erkalteten Hafer & Matcha auf den Eiswürfel gießen, damit die Schichten erhalten bleiben.
4. Matcha- und Erdbeerpulver als Dekoration darüber sieben.

Tipp: In hohen Gläsern servieren, damit die rosa-grüne Schichtung sichtbar bleibt.

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten