Matcha Kuchen

trendiger Superfood-Kuchen

Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit 125g NATURATA Puderzucker und NATURATA Vanillezucker schaumig aufschlagen.

2. Die Eier trennen.

3. Eigelbe nach und nach in die Butter- Zucker Mischung geben und weiter schaumig aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht.

4. Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker sowie der Prise Salz zu Schnee schlagen.

5. Zitronenschale, Mehl, Stärke, gemahlene Mandeln und Matcha Pulver gut miteinander vermengen.

6. Den Eischnee vorsichtig mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen.

7. Anschließend die restlichen Zutaten sowie die Sahne im Wechsel vorsichtig unter die Butter-Zucker-Eier-Masse heben.

8. Die Kuchenmasse in eine gefettete Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen (170° Umluft) backen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für einen Kuchen)

Naturata Zutaten

250 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
1 Prise	Atlantik Meersalz, mit jodhaltigen Bio Algen

Weitere Zutaten

250 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
5 Eier (Gr. M)
5 EL Sahne
Zitronenschale
200 g Weizenmehl
100 g Stärke
1 EL Matcha Pulver