

Eisgekühlter Matcha-Latte mit Tapioka-Perlen



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Kugeln:

200 g Tapioka-Perlen (online erhältlich)
2 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup

Für die Matcha Latte:

1 Tütchen Vanillezucker
3 - 4 TL Matcha Pulver
2 EL Agavendicksaft
1 L frische bayer. Vollmilch 3,5%

Außerdem:

Eiswürfel
4 dicke Strohhalme



Zubereitungszeit
45 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. 1 Liter Wasser aufkochen und die Kugeln darin bei starker Hitze 3 Min. kochen und dabei ab und zu umrühren. Danach bei niedriger Hitze köcheln lassen und ebenfalls rühren. Den Topf abgedeckt 15 Min. beiseite stellen. Die Kugeln mit kaltem Wasser abschrecken und mit dem Agavendicksaft verrühren.
2. Matchapulver und Vanillezucker mit 160 ml heißem Wasser (ca. 80°) mit einem Schneebesen schaumig schlagen und den Agavendicksaft dazu geben.
3. Tapiokaperlen und Strohhalme auf 4 große Gläser verteilen und jeweils mit Eiswürfeln zu 2/3 befüllen. Mit Matcha-Tee aufgießen, dann mit der Milch auffüllen und servieren.

Tipp: Wer will, kann aus einem Teil der Milch einen Milchschaum herstellen, darauf geben und mit Matchapulver bestreuen. Oder eine Kugel Vanilleeis auf die Eiswürfel setzen.