



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Matcha-Shortbread



Zutaten Für für ca. 40 Plätzchen

- 200 g Alnatura Süßrahmbutter
- 1–2 gestr. EL Alnatura Matcha-Grüntee
- 120 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Alnatura Orangenschale oder Zitronenschale
- 250 g Alnatura Dinkelmehl Type 630
- 150 g Alnatura Mandeln gemahlen

Zubereitung

ca. 25 min + 1 h Kühlzeit + 10–12 min Backzeit

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig in 4 Portionen teilen und aus jeder Portion eine Teigrolle formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie packen und für ca. 1 h in den Kühlschrank legen.
3. Von den Teigrollen ½ cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Shortbread-Plätzchen bei 160 °C Umluft ca. 10–12 min backen.