

## > Matcha Kuchen

Ein trendiger Superfood-Kuchen zum Kaffee mit Freunden



### ZUTATEN:

250 g	Butter
250 g	NATURATA Puderzucker
1 Päck.	NATURATA Vanillezucker
5 Stück	Eier (Gr. M)
1 Prise	NATURATA Meersalz
5 EL	Sahne
1 Päck.	Zitronenschale
200 g	Weizenmehl
100 g	Stärke
100 g	NATURATA gemahlene Mandeln
1 EL	Matcha Pulver

## 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, NATURATA 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.

**Der Kuchen enthält im Durchschnitt:**

Brennwert:	21260 kJ (5080 kcal)
Eiweiß:	82 g
Kohlenhydrate:	503 g
Fett:	305 g

<b>Portionen:</b>	4
<b>Zubereitungszeit:</b>	30 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	Einfach