

MATCHA-MINIGUGEL MIT KANDIERTEN ROSEN

ZUTATEN

für 3-4 kleine Gugelhupfförmchen

40 g Mehl, glatt

40 g Speisestärke (Maizena)

1 Prise Salz

½ P. Backpulver

6-8 g Matchapulver

60g weiche Butter

70 g Kristallzucker

1 Ei

Zitronenabrieb und Saft von ½ Zitrone

5 EL Milch



4 EL Staubzucker

1 Prise Matchapulver

etwas Wasser



Kandierte und/oder getrocknete Rosenblüten

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175°C vorheizen.
- Minigugelformen einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backtrennspray aussprühen.
- Mehl, Speisestärke, Salz, Backpulver und Matchapulver vermengen. Die weiche Butter mit dem Kristallzucker und Ei verrühren, Zitronensaft, -abrieb und Milch dazugeben und zusammen mit der Mehlmischung verrühren.
- Teig in die Formen füllen und ca. 12 Minuten backen.
- Abgekühlt mit etwas Zucker-Matcha-Glasur übergießen und mit kandierten Rosenblüten dekorieren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose