

## MATCHA-SAKURA-PUDDING

### ZUTATEN für 3–4 Portionen

200 ml Schlagobers (Sahne) + 200 ml Vollmilch  
 50 g Kristallzucker  
 ½–1 EL Matcha-Pulver für grünen Matcha-Pudding  
 5 g pulverisierte Gelatine + 5 EL heißes Wasser

Deko:

Mochi oder Erdbeeren und ev. Kirschblüten



### Zweifarbige Sakura-Variante:

rosa Matcha-, Sakura- oder etwas Himbeerpulver  
 (alternativ rosa Lebensmittelfarbe)  
 1 Spritzer Rosenwasser

### ZUBEREITUNG

1. Schlagobers, Milch und Zucker vermengen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen.
2. Ca. 4 EL Milch in eine Schale geben und darin das gesiebte Matcha-Pulver mit einem Schneebesen sehr gut verrühren, bis es aufgelöst ist. Den Matcha-Milch-Mix zur gekochten Milch geben und gut verrühren.
3. Gelatinepulver in erhitztem Wasser auflösen und in die Matcha-Milch einrühren.
4. Den Matcha-Pudding einige Minuten in einer Schüssel mit eiskaltem Wasser (ev. mit Eiswürfeln) unter Rühren abkühlen.
5. Den noch flüssigen Pudding in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 2 Stunden).

Für die zweifarbige Sakura-Variante vom Matcha-Pudding nur die halbe Menge zubereiten und erst nach der Kühlzeit von gut einer Stunde die rosa Schicht zubereiten und vorsichtig über die grüne Schicht gießen. Kühlen.



## MATCHA-SAKURA-GRIESS-DESSERT

### ZUTATEN für 2 Portionen

400 ml Milch  
 1 ½ EL Zucker oder alternative Süßungsmittel  
 80 g Ruck-Zuck-Grieß  
 ca. ½ TL Matcha-Pulver  
 etwas Sakura-Powder (alternativ Himbeerpulver oder rosa Lebensmittelfarbe und 1 Spritzer Rosenwasser)  
 2 rosa Mochi und Kirschblüten zur Dekoration

### ZUBEREITUNG

1. Milch mit Zucker zum Kochen bringen und den Grieß in die heiße Milch einrühren. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.
2. Grießbrei in zwei Hälften teilen. Die eine mit Matcha, die andere mit Sakura- bzw. Himbeerpulver (alternativ mit rosa Lebensmittelfarbe) einfärben.
3. Schichtweise in Gläser oder Schalen füllen und mit Mochi oder einer Erdbeere und Kirschblüten garnieren.

