

## Matcha Shortbread – Grüntee Kekse

Genieße deinen Nachmittagstee mit diesen knusprigen, leichten Matcha Shortbread Keksen. Der unverwechselbare Geschmack von Matcha in den Cookies ist überraschend köstlich! Auch mit dem wunderschönen natürlichen grünen Farbton sind die Kekse ein absoluter Hingucker.



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 32 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 92 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Kekse

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 92 Kalorien | Fett: 5 g | Kohlenhydrate: 10 g | Eiweiß: 1 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 3 g

### Zutaten:

200 Gramm **Butter**, weich  
100 Gramm **Zucker**  
4 Teelöffel **Matcha-Grüntee**pulver  
200 Gramm **Mehl**, Typ 405  
100 Gramm **Speisestärke**  
1 Prise **Salz**

### Küchenhelfer:

Küchenmaschine  
Digitalwaage  
Rührschüssel  
Backpapier

### So wird's gemacht:

#### ANLEITUNGEN:

#### Zutaten Keksteig:

(1) - 200 [g](#) weiche Butter und 100 g Zucker in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen. 4 [TL](#) Matcha-Grüntee pulver, 200 g Mehl, 100 g Speisestärke und eine "kleine Prise" Salz hinzugeben. Solange mit der Küchenmaschine rühren, bis sich alles gut vermengt hat. Dann mit den Händen weiter kneten.

#### Keksteig teilen:

(2) - Den Keksteig zu einer dicken Rolle formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit einem Messer wird der Keksteig in vier gleich große Stücke geschnitten.

#### Keksteig formen:

(3) - Je ein Viertel zu einer Kugel formen und dann diese zu einer runden Scheibe (ca. 1 cm dick) flach drücken. Mit dem Messer leicht in den Teig einritzen, sodass 8 Dreiecke entstehen. Mit einer Gabel stichst du leicht in den Keksteig, sodass überall kleine Löcher zu sehen sind.

#### Shortbread backen:

(4) - Ein wenig Zucker über die Matcha Shortbread Cookies rieseln lassen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 17 min bei 160 Grad Umluft goldbraun backen.

#### Shortbread schneiden:

(5) - Nach dem Backen, Backblech aus dem Ofen nehmen und 5 min abkühlen lassen. Dann die noch warmen Matcha Shortbread Cookies in den angeritzten Dreiecke schneiden.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: [kleineprise.de](https://kleineprise.de)