

Matcha-Riegel mit Erdbeercurd

Vorgestellt von Sven Hensch

ZUTATEN

Für den Matcha Riegel:

100g weiche Butter
120g Zucker
100g Ei (2 Stück)
150g Milch
200g Mehl Type 405
7g Backpulver
10g Matcha Pulver
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

Für die Vanille-Sahne:

1 Vanilleschote
300g Schlagsahne
20g Zucker

Für das Erdbeercurd:

150g Erdbeeren
15g Butter
30g Zucker
10g Eigelb (1/2)

Dekoration:

100g frische Erdbeeren
5g Matcha Pulver



ZUBEREITUNG

Für den Matcha-Riegel weiche Butter, Vanillemark und Salz mit Zucker leicht schaumig aufschlagen. Ei dazugeben und weiter aufschlagen. Danach Mehl, Matcha, Backpulver und Milch im Wechsel nach und nach dazugeben.

Für die Vanille-Sahne Sahne mit Zucker und Vanillemark mischen und steif aufschlagen.

Für das Erdbeercurd Erdbeeren putzen und klein schneiden. Dann mit Zucker, Butter und Eigelb mixen und bei kleiner Hitze aufkochen. Das Ganze für ca. 5 Minuten köcheln lassen und pürieren. Zum Schluss durch ein Sieb streichen und kaltstellen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Matcha-Riegel Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Silikonformen (Eclairform 14 Stück, Maße ca. 3,5cm x 13,5cm) spritzen und für 15 Minuten backen, anschließend komplett abkühlen lassen. Dann mit einem Messer der Länge nach

halbieren und mit Erdbeercurd füllen. Nach Belieben mit Vanille-Sahne dekorieren und in jeden zweiten Tupfen Erdbeercurd dressieren. Zum Schluss mit frischen Erdbeeren dekorieren und mit etwas Matcha Pulver bestäuben.