



Grüner Tee Kuchen

Zutaten

200 g Mehl, 150 g Zucker, 150 cl Öl, 3 Eier, 5 EL Milch, 20 g grüner Tee (Matcha), 1 gestrichener TL Backpulver, Fett für die Form

Zubereitung

Mehl, Backpulver, grünen Tee und 100 g Zucker in einer Schüssel mischen.

Eiweiß und Dotter von zwei Eiern trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

Speiseöl, Dotter der zwei Eier sowie das dritte Ei schaumig schlagen, dabei die Milch hinzugeben. Mehl, Backpulver, grünen Tee und 100 g Zucker dazugeben. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

In eine eingefettete Backform geben und 30 Minuten bei 160°C backen.