

# Matcha Shortbread mit Goji-Beeren und Masacrino-Frosting

## ZUTATEN FÜR 2 BLECHE

250 g [Schärdinger Sommer Butter](#)  
(Raumtemperatur)

60 g Staubzucker

2 TL Kissa Matcha Supermodel's  
Secret

1 Prise Salz

½ TL Kardamom

1 TL Zitronenschale

60 g Goji-Beeren

300 g glutenfreies Mehl (Schär  
Kuchen & Kekse)

Für die Deko:

[250 g Schärdinger Mascarino](#)

50 g Staubzucker

1 EL Zitronensaft

Gobi-Beeren

Evtl. Zucker-Tannenbäumchen

Was du sonst noch brauchst:  
Herzausstecher, Spritzsack\*

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Staubzucker, Matcha, Salz, Kardamom, Zitronenschale und Goji-Beeren auf eine saubere Arbeitsfläche geben.
2. Butterstücke auf die Trockenzutaten geben und zu einem Teig kneten. Man kann das Ganze auch in der Küchenmaschine zubereiten – dafür Butter, Staubzucker, Matcha, Salz und Zitronenschalen in einer Küchenmaschine cremig rühren. Kardamom und Mehl in den Teig einarbeiten.
3. Teig in die in eine Folie einschlagen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3-4mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vorgeheizten Ofen für 8-10 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit das Mascarino-Frosting zubereiten. Dazu Mascarino mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren und in einen Spritzbeutel geben. Mascarino-Frosting mittels Spritzsack tüpfchenweise auf die ausgekühlten Kekse geben, einen Zucker-Tannenbaum darauf geben und mit Goji Beeren dekorieren.



Scan me!

