

## Matcha Macadamia Greenies

### Zutaten

200 g weiße Schokolade  
90 g Butter  
60 g Macadamianüsse  
4-5 EL Matcha-Pulver  
3 Eier  
140 g Zucker  
80 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Für 1 rechteckige Backform 20 x 30 cm (12-16 Stück)

Dauer: 30 min + 45 min Backzeit + 1 h Kühlzeit



### Zubereitung

Den Backofen auf 200 ° Ober- Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Butter und Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Beachte beim Schmelzen der weißen Schokolade, dass sie schnell überhitzen und klumpig werden kann (sie hat einen niedrigeren Schmelzpunkt als dunkle Schokolade). Daher ist es wichtig, dass das Wasser nicht kocht und die Schokolade rechtzeitig von der Herdplatte genommen wird.

Die Macadamia Nüsse grob hacken. Das Matcha Pulver mit etwas warmen Wasser kräftig anrühren, bis es sich gut aufgelöst hat. Falls das Pulver klumpig ist, kann es vorher durch ein Sieb gestrichen werden.

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und für 3–5 Minuten mit dem Mixer schaumig weiß schlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Matcha und Macadamias zur Ei-Zucker-Masse hinzugeben und alles gut vermischen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und die Masse in die vorbereitete Backform füllen.

Für 5 Minuten backen, dann mit Alufolie bedecken und für weitere 35-40 Minuten backen. Die Greenies sollten noch etwas weich und wackelig sein wenn sie aus dem Ofen genommen werden. Etwas auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Puderzucker und Matcha Pulver bestreuen.

*Hast du die Greenies gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*