Matcha richtig zubereiten

IN NUR 3
SCHRITTEN ZUM
PERFEKTEN
Matcha

Was Du brauchst

Das richtige Pulver

Für einen Matcha nutzt du am besten **Ceremonial Grade** Pulver. Für einen Matcha Latte reicht **Premium Grade**.



Je **intensiver** die Farbe, desto **besser die Qualität**

Chasen



Mit diesem **Bambusbesen** schlägst du den Matcha schaumig und löst Klümpchen auf.



Chashaku

Mit dem **Bambuslöffel** portionierst du das Pulver. Du kannst auch einen normalen **Teelöffel** nehmen, falls du keinen Chashaku hast.

Chawan

Eine Schale extra für Tee. Hast du keine, nimm eine Schale mit möglichst flachem Boden.



Was Du brauchst

1 Die richtige Temperatur

Erhitze etwa **100 ml** Wasser auf **70 °C**. Kälteres Wasser ist auch okay, ändert aber den Geschmack. Nutze kein kochendes Wasser, da der Matcha sonst bitter wird.

2 Die richtige Menge

Gib etwa **2 g Matcha** Pulver in eine Schale (mit oder ohne Sieb). Das sollten etwa **2 Chashaku** oder **1 Teelöffel** sein.

3 Die richtige Technik

Gieße langsam das Wasser in die Schale und schäume das Pulver mit dem **Chasen** durch **M-Bewegungen** auf. Achte auf ein **lockeres Handgelenk** und **kleine, schnelle Bewegungen ohne Druck**. Sobald keine Klumpen mehr da sind und sich Schaum gebildet hat, ist der Matcha bereit, genossen zu werden.