



**KISSA** TEE NEU ERFUNDEN!

REZEPTE KOLLEKTION

| **No.11**

**KISSA EARL GREY PRALINÉ**

# KISSA EARL GREY PRALINÉ



## Zutaten für ca. 20 – 25 Stück

- 2 TL KISSA Earl Grey Tea Powder
- 250 g Margarine
- 80 g Staubzucker
- 150 g Marzipan
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 2 TL Kakao
- 330 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 150 g feine Erdnussbutter

## Zubereitung

Für den Teig Margarine, Staubzucker, Marzipan, das Earl Grey Tea Powder, Salz und Zimt in der Küchenmaschine cremig rühren. Kakao und Mehl miteinander versieben, hinzufügen und gut einrühren. Zum Schluss Bittermandelöl und Orangenschale begeben und noch einmal gut einrühren. Teig in eine Spritztülle mit Sternenform geben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Kränze dressieren. Im Backofen bei 180°C für 5-8 Minuten backen.

Je einen Kranz auf der Backseite mit Erdnussbutter bestreichen und mit einem zweiten Kranz zusammensetzen.

**Weitere unwiderstehliche Rezeptideen  
findest du auf [www.kissatea.com](http://www.kissatea.com)**

Teile deine Kreationen mit uns





**KISSA** TEE NEU ERFUNDEN!

REZEPT KOLLEKTION

| No.7

**KISSA ROOIBOS TRÜFFEL**

# KISSA ROOIBOS TRÜFFEL



## Zutaten für ca. 20 – 25 Stück

- 2 TL KISSA Rooibos Tea Powder De-Stress
- 100 ml Obers
- 300 g Bitterschokolade
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Rooibos Tea Powder zum Wälzen

## Zubereitung

Obers in einem kleinen Topf erhitzen, Vanillemark und Rooibos Tea Powder hinzufügen.

Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Heißes Obers und Zitronenschale zugeben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und kleine Kugeln formen. Teetrüffel in Rooibos Tea Powder wälzen.

**Weitere unwiderstehliche Rezeptideen  
findest du auf [www.kissatea.com](http://www.kissatea.com)**

Teile deine Kreationen mit uns





**KISSA** TEE NEU ERFUNDEN!

REZEPT KOLLEKTION

| **No.8**

**KISSA SUPERMODEL'S KEKS**

# KISSA SUPERMODEL'S KEKS



## Zutaten für ca. 15 – 18 Stück

- 2 TL KISSA Matcha Supermodel's Secret
- 225 g vegane Margarine
- 60 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Kardamomkapseln
- Je ½ TL fein abgeriebene Bio-Orangen- & Zitronenschale
- 300 g Mehl

## Zubereitung

Für den Teig Margarine, Staubzucker, Matcha, Salz und Zitruschalen in der Küchenmaschine cremig rühren. Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen, Samen und Schalen trennen und die Samen zu feinem Pulver mörsern. Kardamompulver und Mehl in den Teig einarbeiten, in Folie einschlagen und im Kühlschrank für mind. 2 Stunden durchkühlen lassen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und verschiedene Ornamente und Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen bei 170°C für 8-10 Minuten backen.

**Weitere unwiderstehliche Rezeptideen  
findest du auf [www.kissatea.com](http://www.kissatea.com)**

Teile deine Kreationen mit uns





**KISSA** TEE NEU ERFUNDEN!

REZEPTE KOLLEKTION

**No.10**

**KISSA GREEN TEA GIN**

## Zutaten für 2 Drinks

- 2 TL KISSA Double Green Tea Matcha kisses Sencha
- 1 Schnapsglas Gin
- 1 Schnapsglas Grapefruitsaft
- 1 Schnapsglas Zuckersirup
- 2 - 3 Rosmarinzweige
- Cocktailkirschen zum Dekorieren

## Zubereitung

Tee mit heißem Wasser (400 ml, 80°C) aufbrühen und für 2 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und kalt werden lassen.

In einen Cocktailshaker 2-3 Eiswürfel geben, 2 Schnapsgläser Tee, Gin, Zuckersirup, 1 Rosmarinzweig und Grapefruitsaft hinzufügen. Einige Male gut schütteln und in Gläser verteilen. Mit Rosmarin, Grapefruit und einer Cocktailkirsche servieren.

**Weitere unwiderstehliche Rezeptideen  
findest du auf [www.kissatea.com](http://www.kissatea.com)**

Teile deine Kreationen mit uns





**KISSA** TEE NEU ERFUNDEN!

REZEPT KOLLEKTION

| **No.9**

**KISSA MATCHA SEMIFREDDO**

# KISSA MATCHA SEMIFREDDO



## Zutaten für ca. 6 – 8 kleine Törtchen

- 2 TL KISSA Matcha Skinny
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Msp. Weinsteinbackpulver
- 60 g Olivenöl
- 100 ml Sojamilch
- Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone
- 200 ml Kokosmilch
- 100 g Zucker
- 1 TL Agar Agar
- 200 ml Sojacreme zum Aufschlagen
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Tasse Brombeeren
- Etwas Margarine zum Einfetten der Förmchen

### Matcha-Creme

- 1 TL KISSA Matcha Skinny
- 150 g Sojajoghurt
- 1 TL Ahornsirup
- Matcha zum Dekorieren

## Zubereitung

Backofen auf 170°C Umluft erhitzen. Mehl, Salz, Zucker und Weinsteinbackpulver in einer Schüssel versieben. Olivenöl, Sojamilch und Hälfte des Vanillemarks gut verühren und unter die Mehlmischung rühren. Muffinförmchen mit Margarine ausfetten, mit Backpapier ca. 10cm hoch auskleiden und den Teig ca. 2-3cm hoch in die Förmchen füllen. Im Backofen für ca. 10-12 Minuten backen. Böden in den Formen und mit dem Backpapier auskühlen lassen.

Für das halbgefrorene Eis 50ml Kokosmilch mit Agar Agar für 5 Minuten in einem kleinen Topf köcheln lassen, Zucker hinzufügen und auflösen. Restliche Kokosmilch hinzufügen und kalt werden lassen. Restliches Vanillemark und gesiebten Matcha zur Kokosmilch geben und glatt rühren. Sojacreme aufschlagen und vorsichtig unter die Kokosmischung heben. Eismasse auf den Kuchenböden verteilen und 3-4 Stunden, am Besten über Nacht einfrieren. Brombeeren auf einem Backpapier einzeln ausbreiten und ebenfalls einfrieren.

Für die Matcha-Creme, gesiebten Matcha mit Joghurt und Ahornsirup vermengen, eventuell mit Sojamilch oder Wasser verdünnen um die gewünschte Konsistenz zu erlangen. Backpapier vom Semifreddo lösen, mit Matcha bestreuen. Zusammen mit der Matcha-Creme und den Brombeeren belegt servieren.

**Weitere unwiderstehliche Rezeptideen  
findest du auf [www.kissatea.com](http://www.kissatea.com)**

Teile deine Kreationen mit uns

