



Matcha Cheesecake

Zutaten:

- 250g Butterkekse
 - 100g Butter
 - 700g Frischkäse
 - 270g Topfen
 - 200ml Schlagsahne
 - 120g Zucker
 - 1 Pkg Vanillezucker
 - 3 gehäufte Esslöffel Matcha
- 1 Springform 24cm

1. Backpapier auf die Bodengröße der Springform zurechtschneiden. Boden auskleiden.

2. Die Butterkekse in einem Food Processor oder per Hand zerkleinern bis sie eine sandartige Konsistenz angenommen haben. Butter schmelzen und anschließend zu den Kekskrumen hinzufügen und vermengen. Die Mischung auf dem Boden der Form fest andrücken, bis eine Ebene Fläche entsteht. Hierbei kann der Boden eines Glases hilfreich sein.

30 Minuten kalt stellen.

3. Topfen, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Schlagsahne mittels Mixer aufschlagen und langsam in die vorbereitete Topfen Mischung unterheben. Nun werden 3 gesiebte EL Matcha hinzugefügt und gleichmäßig untergerührt.

4. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ordentlich verteilen/ glatt streichen.

Für Mindestens 5h in den Kühlschrank stellen. Anschließend kann man je nach Wunsch verzieren.

