

MATCHA CHEESECAKE

Zutaten

- 150g Butterkekse
- 200g Zucker
- 1 Msp. [Zimt](#)
- 70g Butter
- 800g Frischkäse
- 250g Crème fraîche
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 30g Mehl
- 60ml Milch
- 1 unbehandelte Zitrone (Schalenabrieb)
- 1-2 EL [Kochmatcha](#)

Die Springform fetten. Für den Boden die Kekse zerbröseln (mit dem Nudelholz in einem Gefrierbeutel zerdrücken), 20g Zucker, Zimt und die Butter (geschmolzen) vermengen. In der Form verteilen, dass etwa ein 2cm hoher Rand entsteht. Für die Füllung 150g Crème fraîche und Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Die Eier einzeln zugeben, zuletzt die Milch, den Matcha (am besten durch ein Sieb), den Schalenabrieb einer Zitrone und das Mehl (vorher sieben) zufügen und unterrühren. Fertige Masse auf dem Butterkeksteig verteilen. Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 170°C Grad vorheizen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Im offenen Backofen auskühlen lassen (dauert einige Zeit, ca. 60 Minuten einplanen). Als Guss 100g Crème fraîche obenauf geben und glatt streichen, sobald der Kuchen ausgekühlt ist. Nach Belieben mit Matchapulver bestreuen.

