



Teil 4: Matcha-Käsekuchen

YouTube Link

<https://youtu.be/fwG3JUOE54c>

Zutaten:

250g Frischkäse

80g Zucker

8g Mehl

8g Matcha-Teepulver

2 Stck. Eier

150g Sahne

5g Zitronensaft

Für den Boden:

80g Vollkorn-Kekse (keine Butterkekse)

25g Butter

ein wenig Zimt



Backzeit: 1 Stunde

- ① Ofen auf 160 °C vorheizen und die Form mit Papier auslegen.
- ② Kekse in einem Beutel zerstampfen, mit Butter und Zimt vermischen und in die Form drücken.
- ③ Frischkäse, Zucker, Mehl, Matcha-Teepulver, Eier, Sahne und den Zitronensaft nacheinander in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- ④ In die Form füllen und bei 160 °C 1 Stunde backen.