



It's teatime again: cremiger Matcha-Cheesecake

Description

Kaffee? Gern! Tee? Genauso gern! Und das jeden Tag zu allen (un)möglichen Uhrzeiten, natürlich auch zum Kuchen am Wochenende... und heute mal wieder als Zutat *im* Kuchen! ? Anders gesagt: Es war mal wieder Zeit für ein Matcha-Experiment. Mit dem Grünteepulver hab ich schon einige Mal gebacken und fand es immer toll. Als mir dann der Matcha-Chesecake von [Springlane](#) ins Auge fiel, wusste ich: Den muss ich ausprobieren. Bei cremigem Cheesecake mit Keksboden bin ich ja eh immer dabei. Und dann noch die tolle Optik. Kurz: Es hat sich gelohnt! Aber dazu später mehr...



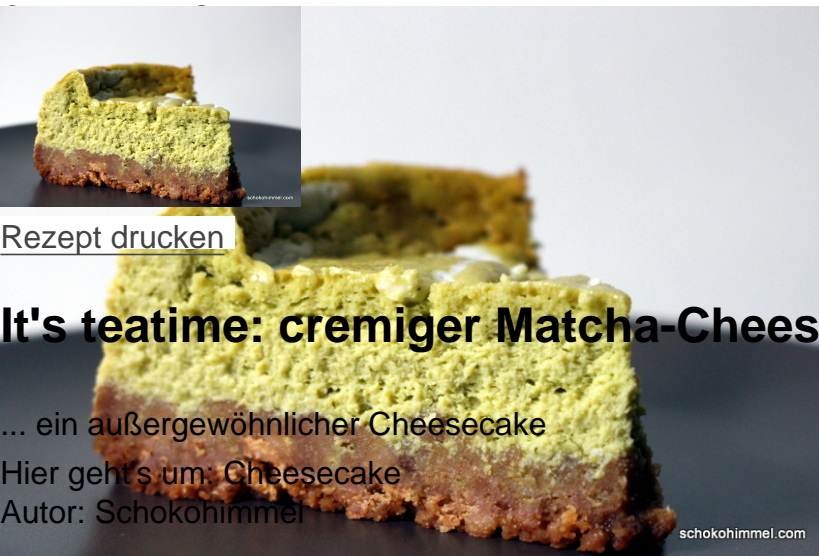
Matcha-Masse



default watermark



Jetzt wird's grün



Rezept drucken

It's teatime: cremiger Matcha-Cheesecake

... ein außergewöhnlicher Cheesecake

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Matcha-Cheesecake mit Keksboden

Zutaten

- für den Boden: 100 g Butterkekse
- 50 g Butter
- für die Füllung: 350 g Doppelrahmfrischkäse

- 60 g Naturjoghurt plus 1 EL extra zum Verzieren
- 1 EL Matchapulver ich: von Alnatura
- 150 g Zucker
- 2 große Eier
- 1 Prise Salz
- 1/2 Esslöffel Puderzucker

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen. Als erstes zerbröseln Sie die Butterkekse für den Boden. Am besten geht das in einem Gefrierbeutel, der dann ein paar Mal Bekanntschaft mit dem Nudelholz machen darf.
2. Die Butter schmelzen und mit den feinen Keks-Bröseln verrühren. Den Boden eurer Springform mit Backpapier auslegen, die Butter-Keks-Mischung in die Form geben und gut festdrücken. Das klappt mit einem normalen Esslöffel gut. Jetzt schieben Sie den Keksboden für ca. 8-10 Minuten in den Backofen. Augen auf, dass er nicht verbrennt! Danach muss er auf einem Kuchengitter etwas abkühlen.
3. Während der Boden im Ofen ist, das Matchapulver mit 1 EL Joghurt (abgenommen von den 60 g) in einer Tasse glatt rühren. Ja, das ist eine sehr grüne Angelegenheit!
4. In einer Rührschüssel den Frischkäse für zwei Minuten mit dem Handmixer cremig rühren. Anschließend die dunkelgrüne Matcha-Joghurtmasse sowie den restlichen Joghurt und den Zucker dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse mixen. Nacheinander die beiden Eier und eine Prise Salz hinzufügen.
5. In einer weiteren Tasse 1 EL Joghurt mit dem Puderzucker vermischen.
6. Die grüne Matcha-Frischkäsemasse in die Springform auf den vorgebackenen Keksboden füllen.
7. Kleine "Inseln" des Puderzucker-Joghurts darauf verteilen und nach Belieben mit einer Gabel "Muster" ziehen. Fertig, ab in den Backofen damit!
8. Den Cheesecake für ca. 45 Minuten backen. Die Mitte kann ruhig noch etwas weich sein, wenn Sie ihn aus dem Ofen holt.
9. Anschließend auskühlen lassen und - allow your cheesecake to chill - im Kühlschrank (am besten über Nacht) fest werden lassen.

Schokohimmlische Randnotizen

Für eine 26 cm-Springform können Sie alle Zutaten verdoppeln. An den Backzeiten ändert sich nichts.

Hach, um es kurz zu machen: lecker! ? Eine supercremige, giftgrüne Hingucker-Cheesecake-Füllung auf knusprigem Keksboden... leider geil! Sooo doll schmeckt man das Matcha-Pulver nicht. Viele befürchten ja einen grasigen Geschmack, aber dafür müsst Sie keine Angst haben. Tee-Liebhaber

werden euch sowieso zu Füßen liegen ?. Für alle anderen ist es einfach ein wunderbarer, nicht zu süßer Cheesecake mit einer ganz leicht herben Note [okay, wenn ihr jetzt super-spießigen Kuchen-Besuch habt, könnt ihr ja doch eher einen weniger auffälligen [Klassiker](#) machen].

Und wenn ihr nicht so auf mächtigen Frischkäse steht, könnt ihr immer noch den [Matcha-Marmorkuchen](#) backen. Oder doch den [Matcha-Kokos-Kuchen](#)? Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Butterkeks
2. Cheesecake
3. Doppelrahmfrischkäse
4. Frischkäse
5. Grüntee
6. Joghurt
7. Käsekuchen
8. Keksboden
9. Matcha
10. Matcha-Pulver

Date Created

14. Juli 2019

Author

schokohimmel

default watermark