

Rezept für Japanese Matcha Cheesecake aus unserem Kochkurs.

Zutaten für eine Springform:

- 125 g Butter (flüssig)
- 200 g Löffelbiscuit (gemahlen)
- 250 g Zucker
- 300 g Frischkäse
- 100g Butter
- 200 g Mehl
- 12 Eier
- 100g Speisestärke
- 4 El Matcha Pulver

Zubereitung:

Flüssige Butter mit 50 g Zucker und den Bröseln vermischen.

In einer 26 cm Springform verteilen, andrücken und eine Stunde kalt stellen.

Weiche Butter aufschlagen, Eigelbe nach und nach zugeben.

Eiweiße mit Zucker steif schlagen.

Frischkäse in die Ei-Butter Mischung geben und unterrühren.

Matcha Pulver, Stärke und Mehl in die Frischkäsemasse sieben und glatt rühren.

Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Creme auf den Boden verteilen und Backen.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen, den Kuchen hineinstellen und die Temperatur auf 120 Grad senken.

Den Kuchen für eine Stunde backen, danach den Rand mit einem Messer von der Form

lösen (verhindert Risse im Kuchen) und nochmals 15 - 20 Minuten bei 125 Grad backen bis der Kuchen stockt.