



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann

Matcha-Käsekuchen

Für eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Mürbeteig:

50 g Zucker
100 g Butter
150 g Mehl
1 Eigelb

Käsemasse:

400 g Schmand
500 g Magerquark
250 ml Sahne
100 g Speisestärke
1 Vanilleschote
4 TL Matcha-Pulver
3 Eigelb

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten, ausrollen und die Backform mit dem Teig auslegen.

Alle Zutaten für die Käsemasse bis auf das Matcha-Pulver miteinander verrühren. Ein Drittel der Masse beiseite stellen. In zwei Drittel der Masse das Matcha Pulver einrühren und in die Backform geben. Den Kuchen bei 180°C für 30 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Backofen holen, das letzte Drittel der Masse obendrauf geben und den Kuchen nochmals für 20 bis 30 Minuten backen.