

# Matcha-Käsekuchen mit feinen Früchten

Gesamtzeit **415 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit **360 Min.** Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**5.497 kJ / 1.313 kcal**

Fett: **85 g** Eiweiß: **21 g**  
Kohlenhydrate: **115 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

### Kuchenboden:

**120 g** dunkle Kekse

**70 g** Butter

### Cheesecake:

**250 g** Frischkäse

**1 EL** Matcha-Tee

**60 g** Puderzucker

**40 g** Weizenmehl

**1 TL** Zitronenschale

**1 TL** Orangenschale

**1** Ei

**120 ml** saure Sahne

**20 g** Rosinen

**20 g** getrocknete Cranberries

**20 g** getrocknete Aprikosen

**30 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

### Deko:

**20 g** gesalzene Mandeln

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**120 g** dunkle Kekse - **70 g** Butter

Die Butter zerlassen und mit den zerkrümelten Keksen vermischen. Die Masse auf dem Boden einer Backform (Durchmesser 18 cm) ausstreichen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 2

**250 g** Frischkäse - **1 EL** Matcha-Tee - **60 g**

Puderzucker - **40 g** Weizenmehl - **1 TL**

Zitronenschale - **1 TL** Orangenschale - **1** Ei - **120**

**ml** saure Sahne - **20 g** Rosinen - **20 g** getrocknete

Cranberries - **20 g** getrocknete Aprikosen - **30 ml**

Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Friskäse, Matcha-Tee, Puderzucker, Weizenmehl, Zitronen- und Orangenschale, Ei und saure Sahne glattrühren. Dann die fein gehackten Trockenfrüchte unterheben und mit Kikkoman Sojasauce abschmecken.

### Schritt 3

**20 g** gesalzene Mandeln

Die Friskäse-Masse auf dem gekühlten Boden verteilen und bei 160 °C etwa 40 Minuten backen. Danach 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.