



## No-Bake Mini Matcha Cheesecakes

### Boden

150 g Butterkekse  
75 g Butter  
1 Prise Salz

### Cheesecake

230 g Frischkäse  
80 g Joghurt  
100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
2-3 EL Matcha-Pulver (je nach persönlichem Matcha-Geschmack)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Schlagsahne  
3 Blatt Gelatine

Optional: Zur Dekoration können beispielsweise Beeren, Minzeblätter oder Matchapulver verwendet werden

Für 1 Muffinblech (12 Stück)  
Dauer: 40 min + 3 h Kühlzeit

### Zubereitung

Eine Muffin Backform mit Papierförmchen auslegen.

Für den Boden die Butterkekse in einer Küchenmaschine zu Brösel verarbeiten oder alternativ in einem Plastikbeutel geben und mit Nudelwalker zerkleinern.

Die Butter schmelzen und mit der Prise Salz unter die Kekskrümel mischen. In jede Muffinform ca. 1 1/2 – 2 EL Brösel geben und festdrücken (mit den Fingern oder mit der Unterseite eines Glases). Die Form in den Kühlschrank stellen während die Creme vorbereitet wird.

Für die Cheesecake-Schicht Frischkäse, Joghurt, Zucker, und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verquirlen. Das Matcha-Pulver in einer kleinen Schüssel mit dem Wasser zu einer glatten Paste rühren und zur Frischkäse Masse geben.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls untermischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und untermischen. Alles zu einer glatten Masse verrühren und dann in die Muffinförmchen füllen.

Für mindestens 3 Stunden, am Besten über Nacht, kalt stellen und dann nach Wunsch dekorieren und servieren.

*Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.*

