

# JOGHURT-CHEESECAKE

MIT HONIG UND PISTAZIEN



## ZUTATEN:

- 75 g Butter
- 175 g Butterkekse
- 1 TL Zimt
- 100 g Pistazienkerne
- 600 g Quark
- ½ Zitrone
- 4 Eier
- 100 g APOSTELS jogurti
- 50 g Puderzucker
- 3 EL Vanillezucker
- 3 EL Honig

## **ZUBEREITUNG:**

Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse fein zerkrümeln und Pistazien grob hacken. Kekskrümel und die Hälfte der Pistazien vermischen. Anschließend Butter und Zimtiterrühren. In eine Springform (24 cm), Boden mit Backpapier ausgelegt, verteilen und Butterkeksmischung festdrücken. Bei 160 °C (Umluft) für 20 Minuten im Ofen backen.

Quark, Saft der Zitrone, Eier, APOSTELS jogurti, Puder- und Vanillezucker cremig rühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und weitere 35 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen. Anschließend mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Vor dem Servieren aus der Form nehmen, mit Honig beträufeln und mit den restlichen Pistazien bestreuen.

**GUTEN APPETIT!**