



Fluffiger Käsekuchen aus Japan



Zutaten

Menge

4	Eier, Zimmertemperatur
	Puderzucker
50 g	weiche Butter
40 g	Speisestärke
½	unbehandelte Zitrone
2 Pck.	Vanillezucker
1 kleine Prise	Salz
300 g	Friskäse, Zimmertemperatur
150 g	Zucker
40 g	Mehl
100 g	Sahne, Zimmertemperatur
1 Handvoll	Beeren, z. B. Himbeeren

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Backzeit + 2-3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1556 kJ, 372 kcal, 31,2 g Kohlenhydrate, 8,7 g Eiweiß, 23,9 g Fett, 175 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Wow, dieser japanische Cheesecake ist einfach nur das Fluffigste aller Fluffigkeiten! Im Gegensatz zu dem deutschen Käsekuchen hat der japanische Käsekuchen keinen Boden und besteht somit nur aus einem super fluffigem Kuchenteig. Die Zubereitung ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich garantiert! Probier's unbedingt einmal aus, der japanische Cheesecake ist wirklich super lecker! Aber Vorsicht, so etwas Fluffiges hast du noch nie gesehen!

Step 1:

Zuerst musst du die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder buttern. Die Springform dann gut von außen mit Alufolie abdichten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du den Friskäse mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker mit einem elektrischen Rührgerät vermischen. Anschließend die weiche Butter dazu geben und ebenfalls verrühren. Nun die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit der Sahne sowie etwas Zitronensaft und -abrieb zum Friskäse geben.

Step 2:

Dann kannst du den Friskäse mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker mit einem elektrischen Rührgerät vermischen. Anschließend die weiche Butter dazugeben und ebenfalls verrühren. Nun kannst du die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit der Sahne sowie etwas Zitronensaft und -abrieb zum Friskäse geben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz sehr steif schlagen. Nun die Speisestärke und das Mehl zur Eigelbmasse sieben und anschließend das Eiweiß ganz vorsichtig unterheben.

Step 3:

Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Dir Form ein oder zwei Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit größere Blasen platzen können. Jetzt kannst du die Form in eine größere Backform oder auf ein Blech mit hohem Rand stellen und kochendes Wasser in das Blech einfüllen. Die Springform sollte etwa 3 cm hoch im Wasser stehen. Den Kuchen in der Mitte des Ofens platzieren und für etwa 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit musst du die Hitze auf 150 Grad reduzieren.

Step 4:

Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen für weitere 15 Minuten bei geschlossener Tür stehen lassen. Die Ofentür dann einen Spalt weit öffnen und weitere 10 Minuten warten. Anschließend musst du den Käsekuchen für mindestens 2 – 3 Stunden gut auskühlen lassen. Vor dem Servieren dann vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Beeren dekorieren.

