



MJPics Fotografie

Japanischer Käsekuchen



Kleiner Japanischer Käsekuchen ... super fluffig und locker

Für eine Springform von 18-20 cm

Backofen vorheizen auf 160° C Ober/Unterhitze

fertig backen bei 110°

- 160 g sahniger Frischkäse
- 20 g weiche Butter
- 50 ml Milch 3,5%
- 40 g Mehl Type 405
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- ½ TL Zitronensaft
- 80 g Zucker
- kochendes Wasser für das Wasserbad
- Puderzucker

Vorbereitung

Einen Topf mit heißem Wasser bereit halten

Den Boden einer kleinen Springform oder Kuchenform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten

1. Den Frischkäse in einer Schüssel cremig rühren
2. Die Butter dazu geben und über heißem Wasserbad cremig unterrühren
3. Die Milch dazu geben und ebenfalls weiter cremig rühren
4. Das Mehl sieben und ebenfalls unterrühren
5. Die Eigelbe zur Masse geben und unterrühren
6. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterrühren, bis eine feste Masse cremige Masse entsteht
7. Das steif geschlagene Eiweiß zur Hälfte zur Eier-Mehl Masse geben und leicht unterheben, damit die Masse schön fluffig ist

8. Jetzt die Eigelbmasse zum restlichen geschlagenen Eiweiß gießen und wieder ganz locker mit dem Schneebesen unterheben
9. Die Masse in die vorbereitete Kuchen -oder Springform gießen
10. Die Kuchenform in eine größere Auflaufform setzen und dort hinein kochendes Wasser gießen
11. Alles in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene(Gitterrost) setzen und **20 Min. bei 160°** backen. Der Kuchen geht wunderbar auf
12. Nun die Ofentür für 5 Sekunden öffnen, wieder schließen und **eine Stunde bei 110°** fertig backen
13. Vorsichtig herausnehmen und leicht abkühlen lassen und aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen und genießen ♥

♥ Viel Spaß beim nachbacken ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de