



Japanischer Käsekuchen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Öl zum Einfetten	1 TL
Zitronen	1 St.
Eier	6 St.
Milch	100 ml
Butter	60 g
Friskäse, natur	250 g
Puderzucker	140 g
Weizenmehl, Type 405	60 g
Speisestärke	20 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 20 cm Durchmesser

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auskleiden und Ränder einfetten. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Eier trennen und Eiweiß in einer Schüssel in den Kühlschrank geben. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen und Butter darin schmelzen lassen.
3. In einer Schüssel Friskäse, Eigelb, Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Milch mit geschmolzener Butter unter die Friskäsemasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver zusieben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. In einer weiteren Schüssel Eiweiß mithilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen ca. 5 Min. steif schlagen. Eischnee nach und nach vorsichtig unter die Friskäsemasse heben.
5. Masse in die Springform füllen und Form 2- bis 3-mal vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit keine Luftbläschen entstehen.
6. Springform in ein tiefes Backblech stellen und Blech mit heißem Wasser füllen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend Temperatur auf 140 °C reduzieren und weitere ca. 30 Min. backen. Danach Käsekuchen im Ofen mit geschlossener Ofentür ca. 1 Std. abkühlen lassen.
7. Japanischen Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	137 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g