

## Japanischer Soufflé-Käsekuchen aus 3 Zutaten

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

55  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

120 g weiße Schokolade  
120 g Frischkäse (Raumtemperatur)  
3 große Eier (Raumtemperatur)

### Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)

Käsekuchen aus 3 Zutaten? Wie geht das denn? Ganz einfach: Lass den Boden weg. Mehl, Quark, Sahne und Co. kannst du außerdem auch adé sagen. Herauskommt der wirklich fluffigste Käsekuchen, der auch als halbes Soufflé durchgeht. Und woher stammt diese glorreiche Käsekuchenidee? Aus Japan.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen. Da der Kuchen später im Wasserbad gegart wird, die Form am besten noch fest mit 1-2 Lagen Alufolie umwickeln, damit kein Wasser hinein läuft. Backpapier und Innenseite der Form mit Butter bestreichen.

- 2 -

Die Eier trennen. Schokolade im Wasserbad auf dem Herd oder alternativ ohne Wasserbad in der Mikrowelle in 20-Sekunden-Intervallen schmelzen. Geschmolzene Schokolade in eine große Schüssel geben und den Frischkäse unterrühren. Kurz abkühlen lassen, dann die Eigelbe unterrühren.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel die Eiweiße steif schlagen. Eischnee nach und nach behutsam unter die Schokoladen-Frischkäse-Mischung heben und alles vermengen.

- 4 -

Den Teig in die Springform geben. Die Form mittig in eine Backpfanne mit erhöhtem Rand setzen und die Pfanne mit warmem Wasser füllen, bis es zur Hälfte des Rands der Springform reicht. Kuchen ca. 40-45 Minuten backen, bis er sich gefestigt hat. Backofen ausschalten, den Kuchen aber noch weitere 15 Minuten im Ofen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

- 5 -

Anschließend auf ein Kuchengitter stellen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und ruhen lassen, bis er schließlich ausgekühlt ist. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht.