

Japanischer Käsekuchen: Cotton Cake

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

110
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Spritzbeutel mit Sterntülle

Say Cheese! In diesem Fall geht es allerdings nicht um geschmolzenen Käse oder eine herzhafte Stulle, sondern um den wohl fluffigsten Cheesecake aller Zeiten, den "Cotton Cake". Japanischer Käsekuchen wird durch die extra Portion Eiweiß besonders fluffig. Besonderes Erkennungszeichen: das sympathisch-lustige Wabbeln, wenn du ein frisches Stück auf die Hand nimmst. Mit süßer Matcha-Sahne und frischen Beeren on top macht die japanische Variante des Kuchen-Klassikers gleich noch mehr gute Laune.

- 1 -

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Ränder leicht einfetten und ebenfalls mit einem Streifen Backpapier auskleiden. Der Papierstreifen sollte dabei mindestens 1-2 cm höher sein, als der Springformrand. Vorbereitete Springform in eine größere Auflaufform oder eine Fettpfanne stellen.

- 2 -

Für den Kuchen Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Frischkäse und Milch dazugeben und unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Von der Hitze nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 3 -

Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Abgekühlte Frischkäsecreme nach und nach dazu gießen und unterrühren. Mehl und Speisestärke sieben und mit einem Schneebesen unter die Ei-Frischkäse-Masse rühren.

- 4 -

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

80 g Butter
100 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
130 ml Milch
8 Eigelbe
13 Eiweiße
60 g Mehl
60 g Speisestärke
1 Prise(n) Salz
130 g Zucker

Für die Matcha-Sahne

150 ml Sahne
1/2 Päckchen Sahnesteif
3 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Matcha-Pulver

Zum Garnieren

200 g frische Beeren nach Wahl
2 Zweig(e) Minze
Etwas Puderzucker
Etwas Matcha-Pulver

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)
Breite Auflaufform/Bräter oder Fettpfanne

Japanischer Käsekuchen: Cotton Cake

Eiweiß mit Salz zu Eischnee aufschlagen. Gegen Ende der Rührzeit Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine weiße, standfeste Masse entstanden ist.

- 5 -

Eischnee vorsichtig mit einem Spatel oder Schneebesen unter den Teig heben, bis sich alles verbunden hat. Dabei nicht zu viel rühren, damit der Teig fluffig bleibt.

- 6 -

Cheesecake-Masse in die vorbereitete Springform füllen. Auflaufform oder Fettpfanne drum herum etwa zur Hälfte der Springformhöhe mit heißem Wasser befüllen und auf mittlerer Schiene 30 Minuten im heißen Ofen backen.

- 7 -

Ofentemperatur auf 140 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen. Ist die Oberfläche schon vor Ende der Backzeit gleichmäßig gebräunt, Kuchen optional mit Alufolie abdecken und weiter backen.

- 8 -

Ofen nach Ende der Backzeit ausschalten. Kuchen bei geschlossener Tür ca. 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss Ofentür öffnen und Kuchen weitere 20 Minuten im Inneren des Ofens langsam abkühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 9 -

Ring der Springform vom Kuchen lösen und das Backpapier an den Seiten vorsichtig abziehen. Kuchen vorsichtig vom Boden auf eine Tortenplatte heben und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

- 10 -

Für die Matcha-Sahne Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Sobald die Sahne anzieht Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Matcha-Pulver kurz vor Ende der Rührzeit unterschlagen. Matcha-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

- 11 -

Matcha-Sahne von der Mitte aus in einer kreisenden Bewegung auf den Kuchen spritzen, sodass ca. 2/3 der Oberfläche mit Sahne bedeckt sind. Beeren vorsichtig auf der Sahne verteilen und mit Minzblättern garnieren. Mit etwas Puderzucker und Matcha-Pulver bestäuben. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.