



Castella (Kasutera)

12 Stücke | 90 Minuten | 213 kcal

Kasutera ist ein traditioneller japanischer Honigkuchen mit besonders feiner, saftiger Krume. Durch die Kombination aus Eiern, Honig und aufgeschlagener Eiermasse entsteht ein luftiger Kuchen mit zarter Süße und charakteristischer Textur. Das einfache Rezept kommt mit wenigen Zutaten aus und eignet sich perfekt zu Tee, Kaffee oder als japanische Süßigkeit für zwischendurch.

Zubereitung:

1. Zutaten für den japanischen Kasutera Kuchen bereitlegen. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 × 11 cm) sorgfältig mit Backpapier auslegen.
2. Die 60 ml Milch zusammen mit den 80 g Honig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen und verrühren, bis sich der Honig vollständig gelöst hat. Die Mischung sollte nur lauwarm werden und anschließend etwas abkühlen.
3. Die 7 Eier in eine große Rührschüssel oder Küchenmaschine geben. Die 250 g Zucker zugeben und die Masse etwa 5 bis 7 Minuten aufschlagen, bis sie deutlich heller, dicklich und voluminös geworden ist.
4. Die lauwarme Milch-Honig-Mischung zur Eiermasse geben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren.
5. Ein großes Sieb über die Schüssel halten. Die 200 g Mehl und 10 g Speisestärke vermischen und in zwei Portionen in die Eiermasse sieben. Nur so lange verrühren, bis keine Mehlnester mehr sichtbar sind. Anschließend mit einem Teigschaber einmal sorgfältig über den Schüsselboden und die Seiten fahren, damit sich alles gleichmäßig verbindet.
6. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Die Form mehrmals vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit größere Luftblasen entweichen. Tipp: Wer besonders feine Poren möchte, kann die Oberfläche zusätzlich mit einem Holzstäbchen spiralförmig durchziehen.
7. Den Kuchen auf mittlerer Schiene backen. Nach 10 Minuten die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und den Kasutera weitere 40 Minuten backen. Insgesamt beträgt die Backzeit etwa 50 Minuten. Der Kuchen sollte goldbraun sein und bei leichtem Druck elastisch zurückfedern. Bei der Stäbchenprobe dürfen noch wenige feuchte Krümel am Holzstäbchen haften, flüssiger Teig sollte jedoch nicht mehr

Zutaten:

- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 60 ml Milch
- 80 g Honig
- 200 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 10 g Speisestärke

vorhanden sein.

8. Ein großes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Den noch heißen Kuchen vorsichtig auf die Folie stürzen, aus der Form lösen und mitsamt Backpapier auskühlen lassen. Für eine besonders saftige und typische Kasutera Textur kann der Kuchen anschließend in Frischhaltefolie eingewickelt und idealerweise über Nacht ruhen gelassen werden. Dadurch verteilt sich die Feuchtigkeit gleichmäßig und die Krume wird besonders fein und saftig. Das kann, muss aber nicht!
9. Nach dem Ruhen das Backpapier entfernen. Die seitlichen Ränder mit einem scharfen Messer begradigen, damit die typische rechteckige Form entsteht. Anschließend den Kasutera in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden und servieren.

