



Japanischer Cheesecake

12 Stücke | 2 Stunden | 327 kcal

Japanischer Cheesecake ist ein besonders luftiger und cremiger Käsekuchen aus Frischkäse, Eiern und fein aufgeschlagenem Eischnee. Durch das schonende Backen im Wasserbad erhält der Soufflé Cheesecake seine charakteristische federnde, fast wolkenartige Konsistenz. Mit diesem Rezept gelingt der beliebte Japanese Cotton Cheesecake ganz einfach zu Hause.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Kuchenform mit Backpapier auslegen. Das Backpapier sollte am Rand einige Zentimeter überstehen, da der japanische Cheesecake beim Backen deutlich aufgeht. Falls deine Springform nicht vollständig dicht ist, die Außenseite zusätzlich sorgfältig mit Alufolie umwickeln, damit später kein Wasser eindringen kann. Ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und etwa 2-3 cm hoch mit heißem Wasser füllen. In diesem Wasserbad wird der Cheesecake später besonders gleichmäßig und schonend gebacken.
Tipp: Für dieses Rezept verwende ich eine extra hohe Kuchenform mit 20 cm Durchmesser und 10 cm Höhe. Dadurch bekommt der japanische Cheesecake seine typische hohe Form und kann beim Backen schön aufgehen, ohne überzulaufen. Mit einer normalen Springform (22–24 cm) gelingt das Rezept ebenfalls – der Kuchen wird dann lediglich etwas flacher.
2. 340 g Frischkäse, 70 g Butter, 220 ml Sahne und 70 g Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben.
3. Die Zutaten zuerst leicht verrühren, danach die Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und alles unter Rühren langsam erwärmen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht. Die Mischung darf leicht warm werden, sollte aber nicht kochen. Das dauert etwa 5-10 Minuten. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.
4. Die 7 Eier trennen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben.
Beachte: Der Rührbecher für das Eiweiß sollte sauber und fettfrei sein. So lässt sich später ein stabiler Eischnee aufschlagen.
5. Die Eiweiße im Rührbecher mit einem Mixer zunächst auf

Zutaten:

- 340 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 70 g Butter
- 220 ml Sahne
- 180 g Zucker (aufgeteilt in 70 g und 110 g)
- 7 Eier (Größe M)
- 90 g Weizenmehl (Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
- 20 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1½ EL Zitronensaft
- (optional) etwas Zitronenabrieb
- (optional) frische Beeren zum Servieren



1maljapan
1maljapan.de

mittlerer Stufe aufschlagen. Sobald sie schaumig werden, die restlichen 110 g Zucker langsam einrieseln lassen und weiter aufschlagen. Den Eischnee nur so lange schlagen, bis weiche bis mittelfeste Spitzen entstehen. Er soll glänzen und stabil sein, aber nicht trocken oder fest wirken. Kurz beiseitestellen.

6. Die Eigelbe nacheinander unter die leicht abgekühlte Frischkäse-Masse unterrühren. Erst wenn ein Eigelb vollständig eingearbeitet ist, das nächste hinzufügen.
7. Danach 1½ EL Zitronensaft und nach Wunsch etwas Zitronenabrieb unterrühren.
90 g Weizenmehl, 20 g Speisestärke und 1 Prise Salz zusammen in ein feines Sieb geben. Anschließend direkt über die Frischkäsemasse sieben und nur so lange verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
8. Für eine besonders feine und gleichmäßige Textur streichen wir die Masse anschließend einmal durch ein feines Sieb in eine zweite große Schüssel.
9. Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Frischkäsemasse mit einem Teigschaber rühren. Dadurch wird die Masse etwas leichter und lässt sich anschließend besser mit dem restlichen Eischnee verbinden. Nun auch den übrigen Eischnee vorsichtig unterheben. Dabei von unten nach oben arbeiten und möglichst wenig Luft aus der Masse drücken. Am Ende sollten keine großen weißen Streifen mehr sichtbar sein.
10. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und die Oberfläche vorsichtig glatt streichen. Die Form anschließend zwei- bis dreimal leicht auf die Arbeitsfläche klopfen. So entweichen größere Luftblasen.
11. Die Kuchenform vorsichtig in das heiße Wasserbad stellen und zuerst 70 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze backen. Danach die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Kuchen weitere 20 Minuten backen (falls die Oberfläche bereits reichlich gebräunt ist, gerne mit Alufolie abdecken und weiterbacken).
Danach sollte die Oberfläche gleichmäßig goldbraun sein. Die Mitte darf beim vorsichtigen Bewegen der Form noch leicht wackeln.
Den Backofen ausschalten und die Ofentür mit einem Holzlöffel einen Spalt breit offen halten. Den Cheesecake noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. So kann er langsam abkühlen und fällt weniger stark zusammen.
12. Danach aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
Den ausgekühlten japanischen Cheesecake mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, dann anschneiden. Nach Wunsch mit frischen Beeren servieren.
Tipp: Am besten mit einem scharfen Messer schneiden und dieses zwischen den Schnitten kurz mit heißem Wasser abspülen. So bleiben die Schnittflächen besonders sauber.