

Benötigte Zutaten

50 g	Premium Teebutter
50 g	Premium Frischkäse (Natur)
70 g	Premium Topfen
100 ml	Premium Alpenmilch
140 g	Feinkristallzucker
50 g	Stärke
50 g	Mehl
5 Stück	Dotter
7 Stück	Eiklar (kalt)

Japanischer Cheesecake

Japanischer Cheesecake, auch als japanischer Käsekuchen oder Soufflé Cheesecake bekannt, begeistert mit seiner unvergleichlich luftigen, fast wolkenartigen Konsistenz. Anders als klassischer New York Cheesecake entsteht die typische Leichtigkeit durch aufgeschlagenes Eiklar, das vorsichtig unter die Käsemasse gehoben und im Wasserbad gebacken wird. Das japanische Käsekuchen Original Rezept basiert auf Cream Cheese. Diese Variante setzt zusätzlich auf österreichischen Topfen, was dem Kuchen eine dezente Frische verleiht und die Textur noch zarter macht. Das Ergebnis: ein Cheesecake, der beim Anschneiden sanft federt und auf der Zunge regelrecht zergeht.

Anleitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Frischkäse, Topfen, Butter und Milch in einem Topf langsam erwärmen und verrühren.

3. Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

4. Dotter einzeln einrühren und die Mischung sieben.

5. Mehl und Stärke darüber sieben und unterheben.

6. Eiklar mit Zucker steif schlagen.

7. Eischnee unter die Dottermasse heben.

8. Cheesecake-Masse in die vorbereitete Form füllen.

9. Tiefes Backblech mit kochendem Wasser füllen und in den Backofen schieben.

10. Form in das Wasserbad stellen und 40 Minuten bei 160 Grad backen. Temperatur auf 140 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.

11. Ofen ausschalten und Cheesecake bei geschlossener Ofentür auskühlen

lassen.

12. Nach 30 Minuten Ofentür einen Spalt öffnen und Kuchen langsam auskühlen lassen.

Tipps für den perfekten japanischen Cheesecake

Eiklar richtig aufschlagen: Das Eiklar muss kalt und fettfrei sein. Bereits kleinste Fett- oder Dotterreste verhindern, dass der Eischnee steif wird. Am besten eine Metallschüssel verwenden und vorher mit Zitronensaft oder Essig auswischen. Der Eischnee ist fertig, wenn er glänzend ist und feste Spitzen bildet. Genau dieser stabile Eischnee gibt dem japanischen Käsekuchen seine charakteristische Höhe.

Unterheben statt Rühren: Den Eischnee in drei Portionen unter die Dottermasse heben. Dabei den Teigschaber vom Rand zur Mitte führen und die Schüssel gleichzeitig drehen. Zu kräftiges Rühren zerstört die Luftblasen im Eischnee und der japanische Cheesecake verliert an Volumen.

Langsam auskühlen lassen: Abrupte Temperaturwechsel lassen den Kuchen zusammenfallen. Nach dem Backen den Ofen ausschalten und die Tür geschlossen halten. Erst nach 30 Minuten einen Spalt öffnen. So bleibt der japanische Käsekuchen stabil und behält seine Form.

Das Rezept eignet sich für eine Backform mit 18 cm Durchmesser (am besten eine geschlossene Backform verwenden oder mit Alufolie gut abdichten), diese mit Butter fetten und mit Backpapier auslegen. Das Backpapier sollte über die Form hinausragen, weil die Masse beim Backen stark aufgeht (Gesamthöhe ca. 15 cm).



Ein Rezept von
topfen.nockerl