

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 07.01.2021

Japanischer Käsekuchen

Für 10 Stück

Zutaten:

110 ml Milch
140 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
45 g Butter
5 Eigelb (Größe M)
45 g Weizenmehl (Type 405)
15 g Speisestärke
1 Bio-Orange, der Abrieb davon
5 Eiweiße (Größe M)
90 g Zucker

Für das Salzkaramell:

45 ml Wasser
180 g Zucker
45 g salzige Butter
204 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 Bio-Orange, der Abrieb davon

Für die Deko:

250 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
1 Bio-Orange, der Abrieb davon

Außerdem:

1 Springform (ø 20 cm)
1 tiefes Backblech
heißes Wasser für das Backblech
2 Spritzbeutel
1 Sterntülle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform (ø 20 cm) vollständig, auch den Rand mit Backpapier auslegen. Das Backpapier sollte ca. 10 cm über der Springform stehen, sodass der Teig beim Backen daran hochwachsen kann. Falls das Backpapier nicht am Springformrand klebt, kann man die Springform mit Butter bestreichen und das Backpapier sozusagen ankleben. Falls die Springform nicht wasserfest ist mit Alufolie einpacken.
2. Für den japanischen Käsekuchen Milch und Frischkäse in einem kleinen Topf auf dem Herd bei niedriger Hitze glatt rühren. Die Butter dazugeben und in der Milch-Frischkäse-Mischung schmelzen lassen. Topf zur Seite stellen.
3. Eigelb in einer Rührschüssel schön schaumig schlagen. Dann die abgekühlte Milch-Frischkäse-Mischung einrühren. Anschließend Mehl und Speisestärke in die Eimasse sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Danach etwas Orangenabrieb unter den Teig rühren.





4. Eiweiße in einer Rührschüssel zunächst für ca. eine Minuten steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und schließlich alles zu festem Eischnee steif schlagen. Den Eischnee löffelweise mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Ei-Mehl-Mischung heben.
5. Teig in die vorbereitete Springform füllen. Backform auf der Arbeitsfläche mehrmals leicht aufstoßen, damit größere Luftblasen entweichen können.
6. Ein tiefes Backblech in die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 2 cm mit heißem Wasser füllen. Springform ins Wasserbad setzen und ca. 1 Stunde und 20 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit für das Salzkaramell Wasser und Zucker in einem hohen Topf auf dem Herd bernsteinfarben karamellisieren lassen.
8. Salzige Butter dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und umrühren, bis sich alles vermischt hat. **Vorsicht: die heiße Masse spritzt.**
9. Den Frischkäse und den Orangenabrieb einrühren.
10. Salzkaramell in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie auf direkt auf dem heißen Salzkaramell abdecken und kalt werden lassen.
11. Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.
12. Für die Dekoration das abgekühlte Salzkaramell in einen Spritzbeutel füllen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
13. Die Oberseite des abgekühlten Käsekuchens mit Sahnentupfer in unterschiedlichen Größen verzieren. Das Salzkaramell nach Belieben über die Sahnentupfen geben. Die Schale einer Bio-Orange über die Sahne und den Karamell reiben.

Unser Tipp: Am besten schmeckt der Kuchen noch am selben Tag.