

Rezept: Käsekuchen lokalisiert aus Japan¹

wahrscheinlich wegen Eiernutzung. Ideal auch um vorhandene Restezutaten zu verwerten.

- 60g Milch,
- 140g Frischkäse,
- 40g Butter,
- 65g Weizenmehl,
- 5 Eier,
- 100g Zucker,
- Puderzucker.

Arbeitsmittel:

- kleiner Topf,
- Waage,
- Backpapier und -Form, Alufolie
- Ofen mit festem Ofenblech,
- Kochlöffel,
- Mixgerät.

Zubereitung:

- die Eier trennen (Eigelb/-weiß), dabei achten, dass das Eiweiß frei von -gelb ist (also Reste können mit einem Löffel rausgeholt werden),
- Milch, Butter, Frischkäse in Topf erhitzen bis eine cremige Masse entsteht (auf kleiner Flamme / Hitze-stufe),
- das Ganze vom Herd nehmen und Feuer aus,
- Mehl in die Masse einrühren (es entsteht eine Art Teig),
- Eigelb in die Masse rühren (es entsteht eine Art etwas flüssiger gelber Teig),
- Eiweiß mit Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse (Eiweißmasse) entsteht,
- die Eiweißmasse in die andere Masse langsam mit Kochlöffel einrühren und dann mit Mixgeräte weich schlagen
- Wände und Boden der Backform mit Butter einreiben,
- Backformboden und -wände mit Backpapier auskleiden (kann mit Lineal und Bleistift vorher ausgemessen werden. Der Boden bei Backformen ist meist herausnehmbar. Backformkreis aufzeichnen und ausschneiden),
- Masse in die Form gießen,
- Teig ruhen lassen (Vorschlag 30 min länger ist eher besser),
- Alufolie um die Backform legen (insbesondere den Boden).

Backvorgang:

- etwas Wasser ins Ofenblech gießen (kleine Tasse),
- Ofen auf ca. 120°C vorwärmen (5 bis 10min nicht unbedingt notwendig), Oben- und Unterhitze,
- Backform mit Teig in den Ofen tun und bei den voreingestellten 120°C ca. 20 Minuten backen,
- Backtemperatur auf 150°C stellen und 15 Minuten den Teig backen,
- Ofen für 10s öffnen, dabei Backtemperatur auf 100°C runterstellen und für 40 Minuten endgültig backen (gegebenfalls Wasser nachgießen, bestimmt den Feuchtgrad des Kuchens), immer mal Backzustand überprüfen,
- den Kuchen noch 10 Minuten im abgestellten Ofen lassen,
- Kuchen aus Ofen und Backform nehmen,
- Puderzucker draufstreuen mehr innen weniger nach außen,
- Kuchen noch etwas stehen lassen, zu schneiden und servieren.



Heiko Wolf, heiko.wolf.mail@gmail.com, FDL 1.3, OCRID: 0000-0003-3089-3076, Stand: 15.10.2025,
<https://sites.google.com/view/heikowolfinfo>

¹ eine externe Quelle dazu: https://www.youtube.com/watch?v=_X5_gcYZKvE&list=PL2NLxRWcvOp5JWDEbUUUnldP7uiTAlknwA&index=1&t=3s, abgerufen am 15.10.2025