

## Käsekuchen fluffy



© ISTOCKPHOTO

Der japanische Käsekuchen zeichnet durch seine extrem fluffige Konsistenz aus

### Zutaten

- 140 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- 110 ml Milch
- 45 Gramm Butter
- 5 Eier
- 45 Gramm Mehl
- 15 Gramm Speisestärke
- 90 Gramm Zucker
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Außerdem: Springform mit einem Durchmesser von 18 cm

Eier aus dem Kühlschrank: Bitte nicht zum Backen verwenden

## Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Frischkäse und Milch in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze glattrühren, dann die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Den Topf beiseite stellen.

Nun die Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen. Die abgekühlte Milch-Frischkäse-Mischung unterrühren und danach Mehl und Speisestärke in die Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und den Zitronenabrieb dazugeben.

Nun das Eiweiß in einer Rührschüssel (am besten aus Metall) zunächst für eine Minute steif schlagen, dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen. Nun kommt der wichtigste Part: Den Eischnee löffelweise **behutsam** unter den Teig heben, keinesfalls kräftig umrühren oder mit dem Rührgerät bearbeiten!