

# Japanischer Cheesecake



## Zutaten

6 Eier  
180 Milch  
50g Butter, weich  
320g Frischkäse  
1 Prise Salz  
½ Zitrone, Saft  
60g Weismehl  
30g Maisstärke  
100g Zucker

## Zubereitung

Als erstes die Eier in separate Schüsseln trennen.  
Milch, Butter, Frischkäse und Salz in einem Kochtopf auf dem Herd bei niedriger Hitze erwärmen und glattrühren.  
Danach die Masse in eine Schüssel geben, den Saft einer halben Zitrone dazu pressen und die Eigelbe dazugeben. Dazu die Schale der Zitrone abreiben und beifügen  
Mehl und Stärke sieben zur Masse geben und alle klumpenfrei verrühren.  
Eiweiss und Zucker in einem Topf auf dem Herd unter ständigem Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Das Eiweiss in eine Schüssel geben und zu Schnee schlagen.  
Anschliessend einen Drittel des Eiweiss vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen.  
Erst dann den restlichen Eischnee behutsam mit einem Teigschaber unterheben - die Masse soll luftig bleiben.  
Eine geschlossene Kuchenform mit Backpapier auskleiden und ein tiefes Backblech oder eine große Form mit heißem Wasser füllen.  
Wichtig: wenn du eine Springform mit losem Boden verwendest, unbedingt aussen mit Alufolie umwickeln, damit kein Wasser eindringen kann.  
Danach die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und in die Form mit dem heissen Wasserbad stellen (Die Kuchenform sollte etwa bis zu einem Drittel im Wasserbad stehen.)  
Backen  
Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober-/Unterhitze 90 Min. backen.  
WICHTIG: Die Ofentür während des Backens nicht öffnen, sonst fällt der Kuchen zusammen.  
Nach dem Backen den Kuchen auf einen Teller stürzen, Papier entfernen und nochmals zurückstürzen (so bleibt die Oberfläche schön glatt).