

Kulinarische Ferienwoche Tag 4 – japanischer Schwammkuchen

450g	Doppelrahmfrischkäse
55g	Butter
225g	Sahne
9	Eier
120g	Zucker
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
90g	Mehl
1 Prise	Salz

Springform mit Backpapier am Boden abdecken und auch den Rand mit einem zugeschnittenen Ring aus Backpapier abdecken. Dieser Rand sollte ungefähr doppelt so hoch sein, wie der eigentliche Springformrand. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen packen – den Ofen auf 160°C vorheizen – Ober-, Unterhitze.

Die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz und 60g Zucker steif schlagen. Fertig gerührt ist es, wenn beim Umdrehen der Schüssel nichts herausfällt. Das geschlagene Eiweiß derweil in den Kühlschrank geben. Frischkäse mit den Eigelben und dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft für 5 Min mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen. Die Butter schmelzen und dann langsam zur Frischkäse-Eiermischung zugeben. Das Mehl unterziehen und zuletzt die ungeschlagene Sahne. Auf niedrigster Stufe noch einmal verrühren. Die Masse ist sehr flüssig – keine Sorge, dass ist so gewollt.

Zum Abschluss sehr vorsichtig das Eiweiß unterheben – am Besten in drei Etappen. Den Teig langsam in die vorbereitete Form geben und auf einer Backschiene oberhalb des Backblechs mit dem Wasser platzieren. Nach 60 Minuten die Temperatur auf 140°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Danach den Kuchen für weitere 30 Minuten im warmen Ofen stehen lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Früchten oder Fruchtsoße servieren.



Und sollte der empfindliche Teig doch zusammenfallen – so wie bei uns...
Leckere Mini-Törtchen könnt ihr ohne Weiteres mit etwas Marmelade und Sahne gestalten.