

Genial einfach: Käsekuchen mit 4 Zutaten



Ein Käsekuchen geht um die Welt

Ein Käsekuchenrezept mit nur 3 Zutaten ging und geht im Internet um die Welt. Ich habe diesen "Japanischen Soufleekuchen" ausprobiert. Das Original war zwar einfach in der Zubereitung, doch war mit das Ergebnis geschmacklich zu ei-lastig und zu instabil. Mit etwas Stärke bzw. Puddingpulver konnte ich das Mundgefühl verändern. Wie bei allen Rezepten kommt es auf die Qualität der Ausgangsprodukte an. Wenn was Gutes reinkommt, kommt auch etwas Gutes dabei raus. Viel Spaß beim Backen unserer Käsekuchen Variation mit nur 4 Zutaten.

Zutaten

- 6 Eier
- 250 Gramm weiße Schokolade
- 300 Gramm Frischkäse
- 3 TL Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eiweiße kühlen. Die weiße Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend vom Herd nehmen und für ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann zuerst die Schokolade, gefolgt von dem Frischkäse zu den Eigelben geben und gut vermischen.

Die Eiweiße steif schlagen. Nun abwechselnd das geschlagene Eiweiß und das Puddingpulver vorsichtig unter die Schokoladen-Eigelb-Frischkäsemasse heben.

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Eine mittelgroße Springform mit gebuttertem Backpapier auslegen. Den Teig in die Form einfüllen und mit einer Alufolie abdecken. Den Kuchen zunächst 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 150°C verringern und die **Alufolie abnehmen!** Den Kuchen weitere 20 Minuten backen.

Dann Ofen ausschalten und den Kuchen nochmals 20 Minuten im geschlossenen Backofen ruhen lassen. Den Kuchen vor dem servieren komplett auskühlen lassen.

