

Soufflierter "Tiroler" Topfenkuchen vormals Japanischer Käsekuchen

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Springform mit 22 cm Ø

8 ST	Eiweiß
1 Prise	Salz
100 g	Kristallzucker
400 g	Topfen, 40% F. i. T.
50 g	Kristallzucker
50 g	Butter, weiche
8 ST	Eidotter
200 g	Rahm
1 EL	Zitronensaft
80 g	Mehl

Weiters: Backpapier, Alufolie und Staubzucker zum Bestäuben

Herstellung:

1. Topfen, Butter und Rahm 1 Stunde bevor du backen anfängst aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Springform (22 cm Ø) fetten und innen am Rand mit Backpapier auslegen, sodass es ca. 6 cm übersteht. Papier leicht fetten. Form außen dicht mit Alufolie einschlagen.
2. Eidotter von Eiweiß trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und steifschlagen.
3. Topfen und Kristallzucker mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 1 Minuten cremig rühren.
4. Butter, Eigelb, Rahm und Zitronensaft, portionsweise zufügen und alles glatt verrühren.
5. Mehl darauf sieben und unterheben.
6. Erst ca. 1/3 Eischnee, dann den Rest vorsichtig unterheben.
7. Topfmasse in die Form geben - Form auf der Arbeitsfläche mehrmals leicht aufstoßen, damit größere Luftblasen entweichen können.
8. Backblech in den Ofen schieben, Form daraufstellen und Backblech 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.
9. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft 140 °C ca. 1 Stunde backen. Ofentemperatur auf 140 °C reduzieren und weitere ca. 30 Minuten backen. Kuchen erst ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen bei geschlossener Tür, dann ca. 20 Minuten bei leicht geöffneter Tür ruhen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Folie vorsichtig entfernen. Kuchen ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
10. Dann 2–3 Stunden kaltstellen.
11. Mit Staubzucker bestäuben.

Tipp:

Dazu schmeckt herrlich ein Zwetschken-, Marillenröster oder Holermandel.

EXTRA-Tipp:

Die Käsemasse geht beim Backen luftig in die Höhe. Deshalb ist ein erhöhter Backpapierrand hilfreich. Falls sich das Papier einrollt, einfach mit einer Büroklammer fixieren oder zusammenheften.

