

Rezept

Cotton-Cheesecake – Japanischer Käsekuchen

Ein Rezept von Cotton-Cheesecake – Japanischer Käsekuchen, am 28.06.2026

Zutaten

125 g weiße Schokolade

3 Eier (M)

125 g Doppelrahmfrischkäse

Außerdem:

2 Mini-Springform (à 10 cm Ø)

Alufolie

Butter für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 2 Mini-Cakes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 620 kcal, 43 g F, 16 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Schokolade schmelzen. Inzwischen den Boden der Formen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Dann die Formen außen rundum in Alufolie einschlagen.
2. Schokolade und Frischkäse verrühren. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe unter die Schoko-Mischung rühren. Den Eischnee vorsichtig in Etappen unterheben. Teig in die Springformen geben.
3. Eine Auflaufform mit einem Küchentuch auslegen, die Springformen daraufstellen. Kochendes Wasser in die Auflaufform füllen, die Springformen sollen gut zur Hälfte darin stehen. Die Cheese-Cakes im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, dann die Temperatur auf 160° reduzieren. Die Cakes weitere 10 Min. backen. Dann noch ca. 5 Min. im abgeschalteten Ofen stehen und anschließend etwas abkühlen lassen.