Kasutera (Castella)

für 1 Kuchen | 70 Minuten

Kasutera (Castella) ist ein japanischer Rührkuchen und besteht lediglich aus wenigen, ganz gebräuchlichen Backzutaten. Der Kuchen hat eine weiche Konsistenz und ist innen schön feucht.

Zubereitung:

1. Zutaten für den japanischen Kasutera-Kuchen bereitlegen.
2. In einer Schüssel die Eier mithilfe eines Mixers verquirlen und den Zucker dazugeben. Weitere 5 bis 10 Minuten mixen, sodass die Masse zähflüssig und leicht weiß wird.
3. Anschließend in einem kleinen Topf Milch mit Honig verrühren. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd (lauwarm) erwärmen und zur Seite stellen.
4. Mehl und Stärkemehl in eine weitere Schüssel sieben und ebenfalls zur Seite stellen. Den Ofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
5. Dann die Milch-Honig-Mischung in die Eier-Zucker-Mischung geben und mit dem Mixer kurz verrühren. Danach das gesiebte Mehl hinzufügen und 2 bis 3 Minuten lang mixen. Zum Schluss mit einem Spachtel den Teig vom Schüsselrand lösen und unterrühren.
6. Eine übliche Kastenform mit Backpapier sorgfältig auslegen und mit dem Teig befüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Höhe 50 Minuten lang backen, wobei die Temperatur nach 10 Minuten auf 160°C gesenkt wird. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen holen und diesen inklusive der Form direkt (und mit Vorsicht) aus 15 Zentimeter Höhe auf die Arbeitsfläche fallen lassen, sodass sich die Luftblasen aus dem Kuchen lösen.
7. Nun auf ein Küchenbrett Frischhaltefolie ausbreiten und den Kuchen (mit dem Backpapier) darauf stürzen. In dieser Position vollständig auskühlen lassen.
8. Nach dem Abkühlen das Backpapier vorsichtig vom Kuchen lösen und die äußeren Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden (oben und unten die Ränder unberührt lassen).
9. Den Kasutera in 3 Zentimeter breite Stücke schneiden und servieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- □ 7 Ei
- □ 250 g Zucker
- □ 60 ml Milch
- □ 80 g Honig
- □ 200 g Mehl (zum Beispiel Weizen)
- □ 10 g Stärkemehl