

Kasutera - Castella Cake



Fluffiger Biskuitkuchen aus Japan.

12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

1. 8 Eier (Gr. M)
2. 100 g Zucker
3. 96 g Milch
4. 96 g Mehl
5. 96 g Speiseöl oder geschmolzene Butter
6. 1 Prise Salz
7. 1 TL Vanille-Extrakt

1. (Zutatenmenge für eine rechteckige Backform 18 x 27 cm)

ZUBEREITUNG

1. Ein tiefes Backblech zur Hälfte mit Wasser füllen und in den Backofen schieben. Den Backofen inkl. Backblech auf 160°C vorheizen.
2. Den Rand und Boden der Backform mit Backpapier auslegen. Bei einer Springform die untere Hälfte mit Alufolie umwickeln, damit kein Wasser in die Form läuft. Verwendet ihr keine Springform könnt ihr den Schritt auslassen, solltet aber das Backpapier so auslegen, dass ihr den Kuchen mit dem Backpapier aus der Form holen könnt.
3. Zuerst die Eier trennen. Die Eiweiße einige Minuten fast steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse richtig stabil ist und beginnt zu glänzen.
4. Die Eigelbe mit den anderen Zutaten kurz aber gründlich mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend den Eischnee portionsweise unterheben. Die Masse sollte sich aber richtig verbunden haben so dass keine Eischnee-Nester mehr zu sehen sind.
5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und mittig auf das mit Wasser gefüllte, vorgeheizte Backblech stellen. Ca. 60 Minuten backen, nach 45 Minuten eine Stäbchenprobe machen, die restliche Backzeit auf Sicht backen.
6. Den Kuchen kurz stehen lassen, aber noch warm aus der Form und vom Backpapier lösen. Anschließend abkühlen lassen.
7. TIPP 1: Ich habe den Kuchen in Frischhaltefolie gewickelt und über Nacht in den Kühlschrank gelegt. Er sackt zwar dann etwas zusammen, aber die Kühlzeit tut dem Kuchen geschmackstechnisch auf jeden Fall gut. Er schmeckt sonst wirklich sehr nach Ei.
8. TIPP 2: Statt Vanille könnt ihr auch Zitronen- oder Orangenabrieb, Matchapulver oder Schokoladenstückchen dazugeben.