

Japanisch backen - Internationales Backen

Dieses Rezept stammt von Azko limori, von der limori Patisserie aus Frankfurt.

Japanischer Käsekuchen

Zutaten für eine kleine Springform mit 15 cm Durchmesser:

200 g Frischkäse

20 g Butter

2 Eigelb

50 ml Milch

40 g Mehl

3 Eiweiß

50 g Zucker

Aprikosenmarmelade zum Verzieren

Zubereitung:

Frischkäse in der Mikrowelle eine Minute aufwärmen und danach cremig schlagen.

Erst Butter zufügen, danach Eigelb unterheben und gut mischen. Das Mehl sieben. Milch und Mehl nach und nach unterheben.

Eiweiß und Zucker zu Schaum schlagen.

Backofen auf 100° C vorheizen. Die Masse in eine Backform geben und im Wasserbad zuerst bei 100° C für 60 Minuten, danach bei 160° C für 15 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend Aprikosenmarmelade mit einem Pinsel auf dem Kuchen dünn verteilen.

Ohagi (Klebreisbällchen) nach Omas Rezept

Dieses Rezept stammt von Azko limori, von der limori Patisserie aus Frankfurt.

Zutaten Ohagi:

500 g Klebreis

450 ml Wasser

250 g Azuki Bohnen-Paste*

*Als fertige Paste in Dosen bei asiatischen Geschäften erhältlich oder auch zum Selbstmachen nach dem Rezept unten.

Zubereitung Ohagi:

Klebreis mit Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 20 Minuten kochen, danach 10 Minuten quellen lassen.

Fertigen Reis portionieren und zu einer Kugel formen. Eine Portion entspricht ca. 20 g.

Ca. 30 g Azuki Bohnen-Paste auf einer Plastikfolie zu einem flachen Kreis verteilen.

Die Reiskugel auf die Azuki Bohnen-Paste setzen und die Kugel mit der Azuki Bohnen-Paste komplett überziehen.

Zutaten Azuki Bohnen-Paste:

250 g Azuki Bohnen

1 Liter Wasser

200 g braunen Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung Azuki Bohnen-Paste:

Azuki Bohnen mit Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.

Gekochte Azuki Bohnen über ein Sieb abtropfen und wieder in den Topf geben. Zucker und Salz zugeben und mit einem Stampfer stampfen.

Die Masse abkühlen lassen.