Rezept

Sherrykuchen

Ein Rezept von Sherrykuchen, am 08.10.2026

Zutaten

je 50 g	Zartbitter- und Vollmilchschokolade
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
250 g	Mehl
2 TL	Kakaopulver
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
3 Größe M	Eier
125 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
75 ml	Sherry (oder Apfelsaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Schokolade hacken. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter mit Zucker, Eigelben und Vanillezucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und mit dem Sherry in die Butter-Zucker-Masse einrühren. Den Eischnee mit den Schokostücken vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen, Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.