

Rezept

Sherrykuchen

Ein Rezept von Sherrykuchen, am 21.04.2025

Zutaten

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

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.