



Lamingtons

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 10

Biskuit

- 6 Eier
- 170 g Zucker
- 100 g Mehl
- 70 g Maizena
- 70 g Butter

Eier und Zucker zu einer luftigen, hellen Masse schlagen. Butter schmelzen und dazugeben. Mehl und Maizena vermischen, über die Eimasse sieben und unterheben.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Masse in die eingefettete und mit Backpapier ausgelegte Form füllen und auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft feucht 180 °C während 30 Min.

Gebackene Lamingtons 10 Minuten ruhen lassen. Biskuit anschliessend zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen, mit einem sauberen Tuch bedecken und über Nacht ruhen lassen.

Glasur

- 110 ml Wasser
- 50 g Kakaopulver
- 400 g Puderzucker
- 20 g Butter
- 200 g Kokosraspeln

Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Kakaopulver, Puderzucker und Butter hinzugeben und rühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

Biskuit in 3 cm grosse Würfel schneiden. Mit einer Gabel jeweils einen Würfel in die Glasur tauchen, diesen anschliessend in Kokosraspeln wenden und einige Stunden ruhen lassen.

Garnitur





300 ml Rahm

250 g Himbeeren

Rahm steif schlagen und zusammen mit den Himbeeren zu den Lamingtons servieren.

Zubehör

Gitterrost

Kuchenform, 20 × 30 cm

