



Lamingtons

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Tag
Garzeit	30 Min.
Portionen	10
Gerät	Combair SE ab 2015

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.12.2019