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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021