



# 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.

## Glasure

- 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 x 30 cm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 11.12.2019

