

Lamingtons

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

50 g Butter oder Margarine weich
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei
50 g Mehl
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
½ gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Milch

Ganache:

150 g Zartbitterschokolade
100 ml Rahm

Ausserdem:

etwa 100 g Kokosraspeln

1 Vorbereiten:

Kuchenform (ca. 20x11 cm) fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Epifin und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Cakeform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen. Dann aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

3 Den Kuchen längs halbieren und dann jede Hälfte in etwa 2,5 cm breite Stücke schneiden.

4 **Ganache:**

Schokolade fein hacken. Rahm in einer Pfanne erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen, Schokolade unter ständigem Rühren darin schmelzen.

- 5 Jedes Gebäckstück einzeln mit Hilfe von zwei Gabeln ganz in die Ganache tauchen, am Rand etwas abtropfen lassen und sofort in Kokosraspeln wälzen. Auf ein Backpapier legen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck lässt sich etwa 3 Tage aufbewahren oder auch einfrieren.
- Traditionell wird die Glasur in Australien wie folgt hergestellt:

300 g Puderzucker, gesiebt
30 g Kakaopulver
200 ml warmes Wasser
50 g geschmolzene Butter

Puderzucker und Kakaopulver mischen. Wasser und Butter begeben und glattrühren.

Hinwei: Die Glasur ist recht flüssig, da die Lamingtonwürfel die Glasur aufsaugen sollen.