

# Lamingtons



## Zutaten

### BUTTER SPONGE

125 g Butter, weich

220 g Puderzucker

1/2 TL Vanilleextrakt

3 Eier, Zimmertemperatur

260 g Mehl, gesiebt

3,5 TL Backpulver

125 ml Milch

### GLASUR

480 g Puderzucker, gesiebt

22 g Kakaopulver

15 g Butter

150 ml kochendes Wasser

### ON TOP

Kokosraspel

## Zubereitung

### BUTTER SPONGE

Backofen auf 180 °C (oder Umluft 160 °C) vorheizen.

Mehl und Backpulver zusammen sieben.

Eine 20 cm x 30 cm große Kuchenform einfetten. Mit Backpapier auslegen, dabei an allen Seiten einen Überstand lassen (zum leichteren Entfernen).

Butter, Zucker und Vanille bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen – etwa 1 1/2 bis 2 Minuten.

Die Eier nacheinander hinzufügen und nach jeder Zugabe gut durchschlagen, damit der Teig glatt und nicht geronnen ist.

Die Hälfte des Mehls hinzufügen und vorsichtig verrühren, dann die Hälfte der Milch untermischen. Mit restlichem Mehl und Milch wiederholen.

Den Teig in die vorbereitete Form gießen und 25 Minuten lang backen, bis ein in die Mitte gesteckter Spieß sauber herauskommt.

5 Minuten stehen lassen, dann den Kuchen mithilfe des überstehenden Backpapiers auf ein Kuchengitter heben und vollständig abkühlen lassen.

## Zubereitung

### KUCHEN VORBEREITEN

Den Kuchen in 15 Quadrate schneiden. 1 bis 1,5 Stunden einfrieren.

### GLASUR

Die Zutaten für die Glasur in einer hitzebeständigen Schüssel vermischen und glatt rühren. Sollte eine Sirupkonsistenz haben, aber nicht wässrig.

### ON TOP

Die Kokosraspel in eine flache Schüssel oder große Pfanne geben.

Kuchenstück erst in die Glasur und dann in die Kokosraspel tauchen. Schnell rollen, um es vollständig mit Kokosraspeln zu bedecken. Auf einen Teller legen. Mit den restlichen Kuchenstücken wiederholen.

1 bis 2 Stunden stehen lassen oder bis es fest ist. Anschließend mit Tee und Kaffee servieren!



**Das Originalrezept zu diesem Aussie-Klassiker findest  
du hier: <https://www.recipetineats.com/classic-lamingtons/>**