

Lamingtons - Biskuitwürfel mit Kokos - Eine Spezialit ...

Kategorien: Gefüllt, Bisquit, Kuchen, Land, Australien

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Margarine oder Butter
125	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
2		Eier
250	Gramm	Mehl
6	Essl.	Milch

GARNITUR

200	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Kakao
1	Essl.	Margarine oder Butter
5	Essl.	Milch
100	Gramm	Kokosraspel

GRUNDGLASUR (WEISS)

600	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Wasser
6	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Die Margarine oder Butter weich rühren, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Dann die Hälfte des Mehls darunterrühren, restliches Mehl und die Milch abwechslungsweise beigeben und kurz zu einem glatten Teig rühren, in die gefettete, bemehlte Carreform füllen, Masse glattstreichen.

Backen: Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Das leicht ausgekühlte Biskuit aus der Form stürzen und bis zum Garnieren einen Tag stehen lassen. Dann in 25 gleichmäßige Würfel schneiden.

Garnitur: Puderzucker und Kakao gut vermischen. Die Margarine oder Butter im Wasserbad schmelzen, Milch beifügen und warm, aber nicht heiß werden lassen, dann die Puderzuckermischung aufs Mal dazugeben, gut vermischen und so lange weiterrühren, bis eine gleichmäßige Glasur entstanden ist. Pfanne vom Feuer nehmen, die Glasur aber im Wasserbad belassen.

Die Biskuitwürfel an ein Holzspiessli oder Kartoffelgäbeli stecken und in die Glasur tauchen, abtropfen lassen und sofort im Kokosraspel drehen. Auf dem Tortengitter trocknen lassen.

Schmeckt frisch am besten.

Varianten: Die weißen und farbigen Würfel sind aus dem Biskuit der Lamingtons gemacht. Die gut ausgekühlten Würfel werden mit Grundglasur, welche nach Belieben gefärbt werden kann, oder einer Schokoladeglasur (eine Fertigglasur eignet sich sehr gut) überzogen.

Grundglasur (weiß) Diese Menge reicht für 25 Würfel Alle Zutaten kurz glattrühren.

Anstelle von Zitronensaft können andere Aromen und Farben erzielt werden durch Orangen-, Mandarinen-, Rum, einige Tropfen

Lamingtons - Biskuitwürfel mit Kokos - Eine Spezialit ...

(Fortsetzung)

Bittermandelextrakt usw. Es ist darauf zu achten, dass mit anderen Zutaten das obige Zucker- Flüssigkeits-Verhältnis eingehalten wird. Für unsere Rosa-Würfel wurden der Grundglasur wenige Tropfen violette Lebensmittelfarbe zugefügt.