

# Lamingtons

<https://www.taste.com.au/recipes/lamingtons-2/1e80f6e8-a459-4b79-814b-cfeda0cf3116>



**Es gibt einen Grund, warum dieses Rezept ein australischer Klassiker ist - serviere diese Lamingtons und du wirst sehen, warum!**

## Zutaten

125 g weiche Butter  
1 Tasse Zucker  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
3 Eier  
1 3/4 Tassen selbsttreibendes Mehl, gesiebt  
1/2 Tasse Milch  
2 Tassen Kokosraspeln

## Zuckerguss

3 1/2 Tassen Puderzucker  
1/4 Tasse Kakaopulver  
1 Esslöffel weiche Butter  
1/2 Tasse kochendes Wasser

## Zubereitung

### Schritt 1

Heize den Backofen auf 180°C/160°C (Umluft) vor. Fette eine 3 cm tiefe, 20 cm x 30 cm (Boden) große Lamingtonform ein. Lege sie mit Backpapier aus, sodass an allen Seiten ein Überstand von 2 cm bleibt. Schlage Butter, Zucker und Vanille mit einem elektrischen Mixer hell und schaumig. Füge die Eier nacheinander hinzu und schlage nach jeder Zugabe gut durch (die Mischung kann gerinnen).

### Schritt 2

Siebe die Hälfte des Mehls über die Buttermischung. Zum Verbinden umrühren. Füge die Hälfte der Milch hinzu. Ebenfalls umrühren. Wiederhole den Vorgang mit dem restlichen Mehl und der Milch. Mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben. Oberseite glätten. 30 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Holzspieß sauber herauskommt. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Über Nacht beiseite stellen.

### Schritt 3

Zuckerguss herstellen: Puderzucker und Kakao in eine Schüssel sieben. Butter und kochendes Wasser hinzufügen. Glatt rühren.

#### **Schritt 4**

Kuchen in 15 Stücke schneiden. Kokosnuss in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel 1 Kuchenstück in die Glasur tauchen. Überschuss abtropfen. In Kokosnuss wenden. Auf ein Drahtgitter über einem Backblech legen. Mit dem restlichen Kuchen, Zuckerguss und Kokosnuss wiederholen. 2 Stunden oder bis zum Festwerden stehen lassen. Servieren.

#### **Anmerkungen zum Rezept**

Du musst das Rezept am Vortag beginnen.

- 24:35 Vorbereitungszeit - 0:30 Zubereitungszeit - Ergibt 15 Stück - Köche mit Vorkenntnissen -

---

**There's a reason this recipe is an Aussie classic - serve these lamingtons and you'll see why!**

#### **Ingredients**

125g butter, softened  
1 cup caster sugar  
1/2 teaspoon vanilla extract  
3 eggs  
1 3/4 cups self-raising flour, sifted  
1/2 cup milk  
2 cups Coles Desiccated Coconut

#### **Icing**

3 1/2 cups Coles Soft Icing Mixture  
1/4 cup cocoa powder  
1 tablespoon butter, softened  
1/2 cup boiling water

#### **Method**

##### **Step 1**

Preheat oven to 180°C/160°C fan-forced. Grease a 3cm-deep, 20cm x 30cm (base) lamington pan. Line with baking paper, leaving a 2cm overhang on all sides. Using an electric mixer, beat butter, sugar and vanilla until light and fluffy. Add eggs, 1 at a time, beating well after each addition (mixture may curdle).

##### **Step 2**

Sift half the flour over butter mixture. Stir to combine. Add half the milk. Stir to combine. Repeat with remaining flour and milk. Spoon into prepared pan. Smooth top. Bake for 30 minutes or until a skewer inserted in centre comes out clean. Stand in pan for 10 minutes. Turn out onto a wire rack. Cover with a clean tea towel. Set aside overnight.

##### **Step 3**

Make icing: Sift icing sugar and cocoa into a bowl. Add butter and boiling water. Stir until smooth.

##### **Step 4**

Cut cake into 15 pieces. Place coconut in a dish. Using a fork, dip 1 piece of cake in icing. Shake off excess. Toss in coconut. Place on a wire rack over a baking tray. Repeat with remaining cake, icing and coconut. Stand for 2 hours or until set. Serve.

#### **Recipe Notes**

You'll need to start recipe the day before.

- 24:35 Prep - 0:30 Cook - Makes 15 - Capable cooks -