

Rezept Lamington Kuchen

Erzählungen zufolge wurden dieser australische Schwamm-Kuchen nach dem ehemaligen Gouverneur von Queensland benannt: Baron Lamington.

Zutaten:

Zutaten für den Kuchen:

3 Eier
120 g Zucker
110 g Mehl
1 TL Speisestärke
1 TL Butter
3 TL Wasser

Zutaten für die Glasur:

200 g Puderzucker
4 TL Kakaopulver
120 ml heißes Wasser
2 TL Butter
2 TL Vanillezucker
200 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Um zu verhindern, dass der Kuchen beim Durchschneiden zerbröckelt, bereitet man den „Grundkuchen“ am Vortag zu, glasiert wird er im Anschluss am nächsten Tag.

Zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. In das steifgeschlagene Eiweiß den Zucker langsam unter stetigem Rühren langsam einrieseln lassen.

Anschließend werden erst die Eigelbe nach und nach untergerührt, danach das Mehl zusammen mit der Speisestärke.

1 TL Butter in den 3 TL heißem Wasser auflösen und unter den Teig mischen.

Eine viereckige Form bzw. eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Den Lamington Kuchen anschließend im Ofen in ca. 20 bis 30 min. fertig backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht, am besten im Kühlschrank, ruhen lassen.

Am nächsten Tag wird der Kuchen in etwa 5 cm große Vierecke geschnitten.

Den Puderzucker mit dem Kakao und dem Vanillezucker vermengen und zusammen mit der Butter und dem heißen Wasser verrühren, so dass daraus eine Glasur entsteht.

Die Kokosflocken auf einen flachen Teller geben.

Nun werden die Lamington Stücke zunächst in diese Glasur getaucht und anschließend in den Kokosflocken gewendet.

Die Glasur der Kuchenstücke nur noch trocknen lassen und schon sind sie fertig.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)