



Lamingtons

Zutaten

250g Mehl
150g Zucker
1 EL Vanillezucker oder ½ TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver
½ TL Natron
240ml Milch
80ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
1 EL Apfelessig oder Zitronensaft

200g Puderzucker
30g ungesüßtes Kakaopulver
3 EL Butter
ca. 80–100ml Milch (nach Bedarf)

100–150 g Kokosraspeln (fein oder mittelgrob)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine rechteckige Form (ca. 20×20 cm) mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Natron und Salz vermischen. In einer zweiten Schüssel Pflanzenmilch, Öl und Apfelessig verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und alles kurz, aber gründlich zu einem glatten Teig verrühren (nicht zu lange mixen). Den Teig in die vorbereitete Form gießen, glattstreichen und etwa 25–30 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen (idealerweise mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank, damit er beim Tunken stabil bleibt). Sobald der Kuchen gut ausgekühlt ist, in gleichmäßige Würfel von etwa 4–5 cm Größe schneiden. Falls nötig, die Ränder entfernen, wenn sie zu dunkel oder hart sind. Dann in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle Margarine mit etwas

Milch zum Schmelzen bringen. Anschließend Puderzucker und Kakaopulver hinzufügen und zu einer glatten, dickflüssigen Glasur verrühren. Bei Bedarf noch etwas mehr Milch hinzufügen – die Glasur sollte dickflüssig, aber fließfähig sein. Einen Kuchenwürfel mit einer Gabel vorsichtig in die Schokoglasur tauchen, leicht abtropfen lassen und anschließend direkt in den Kokosraspeln wälzen, bis er vollständig bedeckt ist. Die fertigen Lamingtons auf ein Gitter oder Backpapier legen und mindestens 30 Minuten fest werden lassen (im Kühlschrank geht es schneller).

Guten Appetit!