Australiens süßes Kuchen-Geheimnis

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Australien ist kulinarisch bei uns Terra incognita. Die Leckereien Down Under sind meist Importe aus anderen Nationen. Die Kuchensüßigkeit Lamingtons geht auf Charles Wallace Cochrane-Baillie, 2. Baron Lamington, zurück, der nach Australien auswanderte. Weicher Kuchen fiel dessen Haushälterin aus Versehen in Schokolade. Der Baron ordnete an, den Kuchen trotzdem zu servieren, mit einer Schicht Kokosflocken, damit die Hände nicht schmutzig werden. Heute lieben die „Aussies“ das Gebäck.

Zutaten Portionen: 4

300 g	Butter
500 g	Zucker
3	Eier
450 g	Mehl und 3 TL Backpulver
375 ml	Milch
6 EL	Kakao
1 Glas	Himbeerfruchtausftrich ohne Kerne
200 g	Kokosraspeln



Zubereitung: So wird’s gemacht

Das Besondere an diesem Kuchen ist, dass er schön feucht und fluffig ist, also darauf achten, dass er nicht zu lange gebacken wird.

- **Backofen** auf 180 Grad vorheizen (Umluft: 160 Grad).
- 100 g weiche **Butter** und 300 g **Zucker** mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 5 Minuten schön cremig rühren.
- Die **Eier** nacheinander unterrühren.
- **Mehl** und **Backpulver** mischen und durchsieben.
- **Mehlmischung** im Wechsel mit 250 ml **Milch** unterrühren.
- Teig in eine mit **Backpapier** ausgelegte ofenfeste rechteckige Form (ca. 24 mal 30 Zentimeter) streichen. Im **Backofen** ca. 25 bis 30 Minuten backen.
- **Aus der Form stürzen** und **auskühlen** lassen. Am einfachsten zu handhaben ist der Kuchen für die nächsten Schritte, wenn man ihn danach in Würfel schneidet und **kurz einfriert**.
- Für den **Schokoguss** 200 g **Butter**, 200 g **Zucker**, das **Kakaopulver** und 125 ml **Milch** aufkochen.
- **Schokoguss** in eine kleine Schüssel füllen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- Die angefrorenen Kuchenwürfel vorsichtig waagerecht halbieren. **Himbeer-Fruchtaufstrich** auf den unteren Teil streichen. Oberen wieder aufsetzen.
- **Kokosraspeln** in einen tiefen Teller geben. Die Kuchenwürfel nacheinander auf eine Gabel setzen, in **Schokoguss** tauchen, abtropfen lassen und sofort in **Kokosraspeln** wälzen. Auf Backpapier trocknen lassen.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Fluffige Biskuit-Masse

Für Lamingtons wird ein sogenannter Spongecake gebacken. Das ist nichts anderes als eine Biskuitmasse aus geschlagenem Ei, Zucker und wenig Mehl, die bei uns für feines Gebäck und Torten verwendet wird. Biskuitmasse enthält nur wenig Flüssigkeit und Stärke, wodurch die Masse sehr locker und schaumig ist. Es gibt sehr unterschiedliche Arten der Zubereitung, mal werden die Eier getrennt, mal ganz verwendet. Um zu checken, ob der Biskuit im Ofen ausreichend gebacken wurde, kann er mit einem Eisen- oder Holzstäbchen angestochen werden. Bleibt der Teig bei der Stichprobe nicht am Stäbchen haften, ist die Masse ausreichend gebacken.

Ist der Biskuitboden noch warm, kann er mit Hilfe von Backpapier oder eines Küchenhandtuchs gerollt werden. Da Biskuit aber auch sehr schnell bröselig werden kann, kann man ihn vor der Weiterverarbeitung kurz anfrosten.