

# Lamingtons

**Ein fluffiges, würfeliges Stück Schoko-Kokos-Glück, perfekt zu Tee oder Bubbles. A real crowd-pleaser.**

## Zutaten

### Teig

3 Eier  
80g Zucker  
120g Mehl  
1 TL Maizena  
1 TL Butter  
3 TL Wasser, kochend

### Guss

300g Puderzucker  
30g Kakaopulver  
130ml Milch  
20g Butter  
200g Kokosraspel

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 25 Minuten backen

**1** Eier trennen, Eiweisse steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Nacheinander Eigelbe, Mehl und Stärke vorsichtig unterziehen. Butter in Wasser auflösen, vorsichtig unterheben.

**2** Masse in einer mit Backpapier ausgelegten eckigen Backform (24 x 24 cm) glatt streichen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und gleichmäßig in Würfel (ca. 5 x 5 cm) schneiden.

**3** Puderzucker und Kakao sieben. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Mit Puderzucker und Kakao zu einem Guss verrühren. Die Würfel in den Guss tauchen, überflüssige Schokolade abtropfen lassen und in Kokosraspeln wälzen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

## Tipp

Die Biskuitwürfel vor dem Tauchen im Schokoladeguss über Nacht in einer Guetzlibüchse in den Kühlschrank stellen, so nimmt der Biskuit nicht zu viel Guss auf.

