

LAMINGTONS AUS AUSTRALIEN



REZEPTE ZU WEIHNACHTEN IM ADVENT IMMER SONNTAGS IM DISNEY CHANNEL

ZUTATEN

- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 250 g Kokosraspeln
- 2 Tafeln Schokolade
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

1. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit Zucker zu Eischnee aufschlagen. In einer anderen Schüssel das Eigelb aufschlagen und vorsichtig unter den Eischnee heben – vorsichtig, weil sonst der Eischnee kaputtgeht.
3. Nun immer etwas Mehl dazugeben und leicht unterheben. Nach und nach, ganz langsam. Am Ende die Prise Salz dazugeben.
4. Den Teig auf ein hohes Backblech gießen und auf der mittleren Schiene für ca. 25 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen.
5. Vorsichtig mit einem Messer den Kuchen in Würfel schneiden. Lass dir dabei unbedingt von einem Erwachsenen helfen.
6. Die Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
7. Nun Würfel für Würfel den Kuchen in eine Schüssel legen, jeweils Schokolade darüber gießen und vorsichtig darin drehen - so dass er von allen Seiten bedeckt ist.
8. Kokosraspeln auf einem Teller verteilen und die Schokowürfel darin wälzen.
9. Nun kommt der schwierigste Teil: Jetzt musst du noch etwas warten und die Lamingtons abkühlen lassen, damit die Schokolade fest wird!

Über den Disney Channel

Der frei empfangbare Disney Channel konzentriert das Programmangebot – darunter TV-Premieren, Serien, Filmklassiker und lokal eigenproduzierte Formate – tagsüber auf Kinder, am Abend stehen Familien und insbesondere Erwachsene im Fokus. Weitere Infos unter www.DisneyChannel.de.