

AUSTRALISCHE LAMINGTONS ODER KROATISCHE CUPAVCI



Feine Biskuitwürfel mit Schokoladenguss und Kokosmantel.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
2-3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

TEIG

Rühre die Eier mit dem Salz, dem Vanilleextrakt und dem Zucker in 3-4 Min. sehr cremig. Rühre das Öl und die Milch kurz ein. Mische das Mehl und das Backpulver und siebe es darüber, hebe es kurz unter. Lege einen Backrahmen (24 x 24 cm) mit Backpapier aus, fülle den Teig hinein und streiche ihn glatt. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für ca. 30 Min. und lasse ihn danach komplett erkalten. Stelle den Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank, dann lässt er sich besser schneiden.

GUSS

Verrühre für den Guss den Puderzucker, den Kakao, die Milch und die Butter in einem Topf und koche es auf. Lasse es für 1 Min. aufkochen und nehme es dann vom Herd herunter und lasse es leicht abkühlen.

Schneide den Teig in 4x4 cm große Quadrate. Wälze diese Quadrate erst im Schokoladenguss und anschließend in den Kokosraspeln. Lasse sie im Kühlschrank ruhen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Wer es nicht ganz so süß mag, nimmt nur 400 g Puderzucker für den Guss.

TEIG:

- 4 Eier
- Salz
- Vanilleextrakt
- 200 g Zucker
- 100 g Öl
- 125 g Milch
- 250 g Mehl
- 1 Backpulver

GUSS:

- 500 g Puderzucker
- 40 g Kakao
- 250 ml Milch
- 15 g Butter
- 200 g Kokosraspeln