# Australischer Schwammkuchen

Dieses süße Rezept aus Down Under schmeckt auch hierzulande: Lamington oder auch Australischer Schwammkuchen genannt, lässt das Herz von Naschkatzen weltweit höher schlagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 0.5 Tassen | Zucker |
| 1 Tasse | Mehl |
| 1 TL | Speisestärke |
| 3 TL | Butter |
| 3 TL | Wasser (kochendes) |
| 2 Tassen | Staubzucker |
| 4 TL | Kakaopulver |
| 1 Tasse | Wasser (kochendes) |
| 2 TL | Vanillezucker |
| 2 Tassen | Kokosraspeln |

## Zubereitung

1. Für den **Australischen Schwammkuchen** zunächst den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig mit dem Eigelb vermengen, schließlich Mehl und Speisestärke unterrühren.

2. Ein Drittel der Butter in ebenso viel Wasser schmelzen lassen und unter den Teig rühren. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig hineinfüllen und glattstreichen. Ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.

3. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen, was mindestens 2 Stunden dauert.

Die restliche Butter mit dem Kakao, dem Staub- und Vanillezucker in dem heißen Wasser auflösen.

4. Den vollständig erkalteten Kuchen in ca. 5 x 5 cm große Würfel schneiden. Die einzelnen Kuchenwürfel rundherum in der Sauce wenden und schließlich in Kokosraspeln wälzen. Abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Der Australische Schwammkuchen kann nach Belieben mit etwas Vanillearoma verfeinert werden.