Lamington recept

± 1.5 uur

26 personen

Lamington, ken jij het al? Het zijn heerlijke Australische cakejes die ons een beetje doen denken aan kleine spons cakejes. Nadat de cakejes zijn gebakken, worden ze ondergedompeld in een chocolade glazuur en bestrooid met kokosrasp. De lekkernijen zijn in Nederland nog niet heel erg bekend, maar we weten zeker dat ze bij iedere Bounty liefhebber in de smaak gaan vallen. De cakejes zijn dan ook de perfecte lekkernij voor bij een kopje koffie of thee. Lees snel verder voor ons lamington recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 10 gram vanille bourbon pasta;
- 40 gram maïzena;
- 16 gram bakpoeder;
- 180 gram kristalsuiker;
- 300 gram poedersuiker;
- 50 gram cacaopoeder;
- 200 gram kokosrasp;
- Wilton druiprek;
- Bakvorm 21 x 21 centimeter;
- Brand New Cake Bakspray;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 60 gram ongezouten roomboter;

- 200 milliliter volle melk;
- 4 eieren, maat M;
- 3 eiwitten, maat M;
- Snufje zout;
- 170 milliliter water.

Recept

Het bakken van de lamington:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Doe de melk en de ongezouten roomboter in een pannetje.
3. Zet het pannetje op een laag vuur en laat de boter smelten.
4. Haal het pannetje van het vuur af.
5. Mix in 10 minuten de eieren en eiwitten tot een dik en licht beslag.
6. Doe al mixend de kristalsuiker bij de eieren in.
7. Zeef de bloem, bakpoeder, suiker en maïzena in een andere kom.
8. Spatel het bloemmengsel beetje bij beetje door de eieren heen.
   Tip! Roer het niet te lang door, want dan gaat de lucht eruit.
9. Spatel het melk mengsel door het beslag heen.
10. Spray de bakvorm in met bakspray en leg er een bakpapiertje in.
11. Giet het beslag in de bakvorm.
12. Bak de lamington in 40 minuten gaar.
13. Laat de cake goed afkoelen.

Het garneren van de cakejes:

1. Kook het water.
2. Meng de poedersuiker en de cacaopoeder door elkaar heen.
3. Meng met een garde het water door de poedersuiker heen.
4. Snijd de cake in 26 blokjes.
   Tip! Wil jij liever wat minder stukjes? Snijd de cake dan in grotere blokjes.
5. Dompel de blokjes cake in het chocolade glazuur.
6. Zet de cakejes op een rooster en laat de chocolade ervan afdruipen.
7. Rol de lamingtons daarna door de kokosrasp heen.

Handige informatie

Hoe kun je lamingtons het beste bewaren?

Wanneer de lamingtons niet in één keer opgaan, is het handig om te weten hoe je de cakejes het beste kunt bewaren. Bewaar de cakejes in een goed afgesloten trommel in de koelkast. Zodoende kun je de lekkernijen tot 3 dagen bewaren. De smaak van het chocolade glazuur kan wel een beetje achteruit gaan, daarom raden we je aan de lekkernijen vlak na het bakken op te eten.

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Wist jij al dat wij onze blog wekelijks aanvullen met nieuwe recepten? Inmiddels hebben wij meer dan 1.200 recepten op onze blog staan, waaronder een heleboel cake recepten. Van creatieve brownies recepten tot aan cupcakes recepten. Wat dacht je bijvoorbeeld van een heerlijke aardbeiencake, fantastische monchou cake en verrukkelijke toffee cakerol. Bekijk al onze cake recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte lamington aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke lamington gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de cakejes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Kokosrasp Biologisch 150 gram (Art.nr.: UD92276)
- 1 × Wilton Druiprek en Koekjes Bakvorm set/2 (Art.nr.: 2105-0170)
- 1 × Patisse Quichevorm Losse Bodem Silver-Top 21x21cm (Art.nr.: 03566)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)