



Roulader & Lagkagebunde

Dejen:	1500 g	Lys Biskuit kageblanding
	600 g	Æg
	400 g	Koldt vand

Det hele piskes sammen i kedlen og der piskes i 6-10 minutter ved højeste hastighed.

Rouladerne kan rulles både kolde og varme.

Lagkagebundene vendes på sukkerstrøet papir, når de tages ud af ovnen.

Bagetid: Roulader/lagkagebunde ca. 6 minutter - tykke lagkagebunde ca. 23 minutter.

Ovntemperatur: Roulader/lagkagebunde ca. 250°C – tykke lagkagebunde ca. 180°C