


Lagkagebunde - uden gluten og laktose

3 bunde

 nem Op til 15 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**

håndmixer
springform; ø 24 cm

Glutenfrie lagkagebunde:

5 æg str. M/L
170 g sukker
65 g kartoffelmel
60 g risemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

1 Glutenfrie lagkagebunde:

Pisk æg og sukker skummende og luftigt med en håndmixer i 4-5 minutter.

Bland i en anden skål kartoffelmel, risemel og bagepulver godt sammen og sigt det derefter i æggemassen. Vend forsigtigt dejen sammen. Kom dejen i en smurt springform (ø 24 cm), gerne med bagepapir i bunden, og bag lagkagebunden i 20-25 minutter nederst i ovnen.

Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet, når det trækkes ud. Hvis kagen får for meget farve i ovnen, kan den dækkes med et stykke stanniol mens den bager færdig.

Lad lagkagebunden køle helt af på en bagerist og del den så i tre lige store lagkagebunde.

Bagetid: 20 - 25 minutter



Tips:

Du kan nemt flække bunden i tre ved at markere 2 riller med en kniv hele vejen rundt på kagen, hvor den skal deles. Tag et stykke kraftigt sytråd og læg det rundt i den forskårne rille. Kryds tråden foran og træk så enderne væk fra hinanden, så tråden skærer bunden over. Gentag processen i den anden rille, så du ender med tre bunde.

Læg gerne din lagkage sammen dagen inden den skal serveres, men husk at pynt og flødeskum er bedst at påføre/pynte med inden servering. Vær opmærksom på at ikke alt Dr. Oetkers krymmel er glutenfrit. Du kan tjekke for allergener på vores hjemmeside under det specifikke produkt.

Tilsæt 2-3 spsk. kakao for at få lækre kakaobunde.

Find flere glutenfri og laktosefri opskrifter på vores [temaside](#). Hvis lagkagebundene skal være veganske, så prøv vores opskrift på [veganske lagkagebunde](#).

