

# Lagkagebunde

3 bunde



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 24 cm

### Lagkagebunde:

4 æg str. M/L  
150 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje  
¼ dl vand  
150 g hvedemel  
½ tsk. Dr. Oetker Hjortetaksalt eller  
Bagepulver  
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa (hvis  
kakaolagkagebunde ønskes)

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

## 1 Lagkagebunde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker skummende og luftig med en håndmixer i 4-5 minutter. Tilsæt vand og pisk det godt sammen. Sigt hvedemel og hjortetaksalt (og evt. kakaopulver) i æggemassen og vend det sammen.

Kom dejen i en smurt springform (ø 24 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag lagkagebunden i 20-22 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.



## 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 komme på kort inden servering.

Tilsæt 2 spsk. kakao til dejen sammen med melet for at få lækre kakaobunde.

Find alle vores bedste tips og opskrifter på lagkager på vores [temaside](#).

