

# Lagkagebunde

Mængde i Kg	Grundopskrift
1,100	Wiener <bisquit
0,600	Æg
0,300	Vand
<b>2,000 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

Mængde i Kg	Chokobunde
1,100	Wiener Bisquit
0,650	Æg
0,300	Vand
0,100	Sukker
0,050	Cacao
<b>2,200 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

Mængde i Kg	Nøddebunde
1,100	Wiener Bisquit
0,650	Æg
0,350	Vand
0,300	Revet hasselnødder
0,005	Kanel
<b>2,405 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

## Fremgangsmåde:

**Piskes:** 4 - 6 minutter

**Bagetemp.:** 180 - 200 C

**Bagetid** 35 - 40 minutter/ved tykke bunde, eller 8-12 min.

**Alle ingredienser piskes ved høj hastighed, bages ved åbent spjæld.**



