

Vejledning til at lune kager m.m. samt bage bake-off brød

Vær opmærksom på at ovne er forskellige, derfor skal dette ses som en vejledning, I kan evt. tilføje egne erfaringer på denne liste.

Tiderne er ca. tider og vi anbefaler at forvarme ovnen.

| | |
|---|--|
| Gulerodsbrød, franskbrød med birkes og andre bake-off franskbrød. | Bages ved 180 gr. 14-18 min |
| Hjemmebagt franskbrød / Skagensbrød / Flutes Små kuvertbrød | Varmes ved 180 gr. 10-12 min Varmes ved 180 gr. 6-8 min |
| Boller | Varmes ved 180 gr. 8-10 min |
| Tærter (Rabarber, æble, pære) | Varmes ved 150 gr. 18-20 min |
| Kannelsnegle | Varmes ved 150 gr. 8-10 min |
| Brunsviger | Varmes ved 150 gr. 8-10 min |
| Kringle / kanelstænger | Varmes ved 150 gr. 8-10 min |
| Belgisk vafler (i et lag, på rist eller bageplade) | Varmes ved 180 gr. ca. 5 min |
| Æbleskiver (i et lag) | Varmes ved 180 gr. 8-10 min |
| Pandekager (lægges i et lag, på bageplade) | Varmes ved 150 gr. 12-15 min |
| Hjertevaffel (i et lag, på rist eller bageplade) | Varmes ved 180 gr. 3-4 min |

