

Ubagt Kogekonestang (frost)

Bagevejledning



- Kogekonestangen tages ud fra frost og lægges til optøning i ca. ½-1 time.
- Varm ovnen op til 220 - 230° C i almindelig ovn (varmluft ovn 190 - 200° C).
- Pensl stangen med æg og drys med nødder og sukker.
- Kogekonestangen bages ca. 8-12 minutter ved 220 - 230° C i almindelig ovn (varmluft ovn 190 - 200° C).

Velbekomme!

Ubagt Kogekonestang (frost)

Bagevejledning



- Kogekonestangen tages ud fra frost og lægges til optøning i ca. ½-1 time.
- Varm ovnen op til 220 - 230° C i almindelig ovn (varmluft ovn 190 - 200° C).
- Pensl stangen med æg og drys med nødder og sukker.
- Kogekonestangen bages ca. 8-12 minutter ved 220 - 230° C i almindelig ovn (varmluft ovn 190 - 200° C).

Velbekomme!