

RULLEKAKE M/SYLTETØY

- 3 egg
- 1 $\frac{1}{2}$ dl sukker
- 1 $\frac{1}{2}$ dl hvetemel
- $\frac{1}{2}$ ts bakepulver

5 ss bringebærsyltetøy til fyll



Slik gjør du:

1. Pisk eggedosis av egg og sukker i kjøkkenmaskinen. Den skal være godt pisket.
2. **Sikt** i mel og bakepulver.
3. Du må røre mel og bakepulver forsiktig inn i eggedosisen. Bruk slikkepott til å røre med. Dersom du rører for kraftig vil røra falle sammen og rullekaka blir tung.
4. Ta et bakepapir på et steikebrett.
5. Fordel røra jevnt utover papiret. Pass på at ikke hjørnene blir for tynne, da brekker kaka.
6. Sett kaka inn i ovnen med en gang du har laget den.
7. Når kaka står i ovnen drysser du litt sukker på et rent håndkle.
8. Hvelv kaka over på håndkledet. Ta forsiktig av bakepapiret.
9. Ta på 5 ss temperert bringebærsyltetøy. Fordel dette jevnt utover kaka med en slikkepott. (DU kan bruke annet syltetøy også.)
10. Rull kaka fint sammen. Legges med skøyten ned. La kaka ligge inni håndkledet slik at "rullen" får festet seg. Kuttet i fine skiver med en skarp kniv.

Steikes på 250 C i ca. 5 minutter midt i ovnen

