

Rullekake

Ingredienser:

- 4 egg
- 120 g sukker (1¼ dl)
- 120 g hvetemel (2,5 dl)
- 0,25 ts bakepulver
- Bringebær/
Jordbærsyltetøy.



Slik gjør du:

1. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis
2. Sikt mel og bakepulver sammen og vend det forsiktig inn i eggedosisen.
3. Bre røren utover en bakepapirkledd langpanne.
4. Stek kaken midt i stekeovnen i 8-10 minutter.
5. Strø sukker over kaken og dekk kaken med et bakepapir.
6. Legg en kakerist på toppen og vend alt opp-ned. Ta av bakepapiret som ble brukt under steking, og la kaken skli ned fra risten. La langpannen ligge over kaken til den er avkjølt. Da holder kaken seg myk og er enklere å rulle.
7. Smør på et tynt lag syltetøy og rull kaken sammen, gjerne ved hjelp av bakepapiret. Pakk kaken litt stramt inn i papiret og legg den kjølig med skjøten ned.