

# Rullekake

## Ingredienser:

4 stk egg

120 g sukker

120 g hvetemel

¼ ts bakepulver

## Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200 grader over og under varme. Pisk egg og sukker til stiv eggedosis.
2. Sikt mel og bakepulver sammen og vend det forsiktig inn i eggedosisen. Bre røren utover en bakepapirkledd langpanne. Stek kaken midt i stekeovnen i 8-10 minutter..
3. Ta kaken ut av ovnen. Strø sukker på et bakepapir, og legg kaken opp ned på det sukrede bakepapiret. Ta av bakepapiret som ble brukt under steking, og la kaken skli ned fra stekebrettet. La langpannen ligge over kaken til den er avkjølt. Da holder kaken seg myk og er enklere å rulle.
4. 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.

