



Rullekake, glutenfri

Rullekake passer til alle anledninger, og kan varieres i det uendelige.
Her har du oppskriften på en glutenfri rullekake

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Pisk sammen egg og sukker til eggedosis
- ② Sikt sammen fin melblanding og bakepulver og vend forsiktig inn i eggedosisblandingen. Ikke rør for mye, det skal bare akkurat være blandet
- ③ Kle en bakeplate med bakepapir og smør røren utover hele platen
- ④ Stek rullekaken ved 225°C i 6-8 min eller til den er lett gylden (avhengig av ovn)
- ⑤ Med en gang bunnen kommer ut av ovnen veltes den rundt på et nytt bakepapir som er rikelig drysset med sukker. Behold bakepapiret fra stekingene oppå rullekaken. Legg et fuktig klede over og la bunnen avkjøle
- ⑥ Når bunnen er avkjølt fjernes klede og bakepapiret fra toppen. Ønsket fyll smøres over bunnen. Rull kaken sammen. Bruk bakepapiret med sukker til å "stramme" rullekaken når den er ferdigrullet
- ⑦ Skjær i ønskede stykker når den skal serveres

Ingredienser

150 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
150 g	sukker
4 stk	egg
1 ts	bakepulver



TIPS

Rullekaken kan fylles med ønsket fyll, og det klassiske fyllet er syltetøy. Vår favoritt er ostesmørkrem.

Ostesmørkrem

200 g	kremost naturell
100 g	mykt smør
500 g	melis

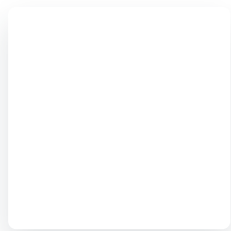
Ønsket smak, som f.eks. revet appelsinskall

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblandning,
glutenfri

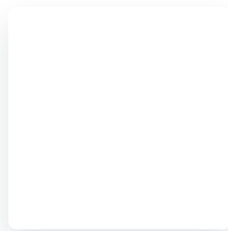
Lignende oppskrifter



Sjokoladekake,
glutenfri

🕒 40 - 60

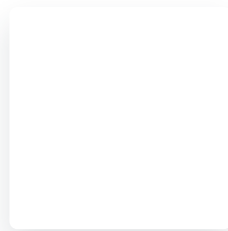
👤 ENKEL



Smuldrepai med
epler og
bær,
glutenfri

🕒 40 - 60

👤 ENKEL



Marsipanake,
glutenfri

🕒 40 - 60

👤 ENKEL