



Rullekake / Swissrull

Rullekake, også kalt "Swissrull" av mange, er en enkel og rask kake å lage. Fyll kaken med ønsket fyll for eksempel syltetøy, krem eller sjokolade. Vår variant her er fylt med nyrørt bringebærsyltetøy

🕒 20 - 40

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Visp egg og sukker til eggedosis
- ② Sikt det tørre i, skjær det inn eggedosisen med en slikkepott. Ikke rør for mye, da dette røren sammen
- ③ Fordel røren i stor bakepapirkledd langpanne ca. 30 x 40 cm
- ④ Stekes på 200 °C i ca. 12 min
- ⑤ Hvelv kaken straks over på et bakepapir som er strødd med sukker (eller et fuktet kjøkkenhåndkle dekket med sukker)
- ⑥ Fjern forsiktig bakepapir fra kaken og avkjøl
- ⑦ Fordel så syltetøy over kaken
- ⑧ Rull kaken sammen fra langsiden, før du tar tak i bakepapiret og ruller videre. Hold papiret tett inntil kaken
- ⑨ La kaken stå kjølig med papiret rundt i ca. 2 timer

Ingredienser

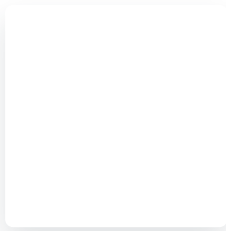
3 stk	egg
125 g	sukker
100 g	Møllerens Hvetemel siktet
1 ss	potetmel
1 ts	bakepulver
	Syltetøy

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Rullekake,
glutenfri

🕒 20 - 40

👤 ENKEL