

# Hindbærroulade

6-8 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 6 min.

## Ingredienser

3 æg

130 g sukker

130 g mel

1 tsk. bagepulver

Fyld:

250-300 g hindbærmarmelade

## Beskrivelse

Æg og sukker piskes til en luftig masse.

Mel og bagepulver blandes sammen og vendes i æggemassen.

Kom bagepapir på en bageplade og smør dejen ud i en firkant (ca. 30 cm gange 30 cm - den må ikke fylde hele bagepladen, så bliver den for stor i forhold til bagetiden).

Fordel dejen så jævnt som muligt og bag den ved 225 grader (alm. ovn) i ca. 6-7 minutter (den må ikke blive mørk).

Imens kagebunden er i ovnen, skal du lægge et stykke bagepapir klar, som er drysset med sukker. Når kagebunden er færdigbagt, tager du den ud af ovnen og lader den være på bagepapiret, men vender den på hovedet hen over det andet sukkerdryssede bagepapir.

Fjern forsigtigt bagepapiret fra kagebunden og smør/fordel marmeladen på hele kagen (alt skal gøres, imens den er varm). Rul forsigtigt rouladen sammen.