

# Rullekake

## Ingredienser

- 4 egg
- 1¼ dl sukker
- 2½ dl hvetemel
- ½ ts bakepulver
- 2½ dl bringebærsyltetøy

## Redskaper

- desilitermål
- teskje (ts)
- arbeidstallerken
- håndmikser
- sikt
- slikkepott
- langpanne
- bakepapir

## Oppskrift

1. Sett stekeovnen på 200 grader.
2. Pisk 4 egg og 1¼ dl sukker til eggedosis.
3. Sikt 2½ dl mel og vend blandingen inn i eggedosisen med slikkepotten. Å vende betyr at melet blandes inn på en mer forsiktig og skånsom måte. Hvis du rører melet inn, er handlingen altfor kraftig, og noen av boblene fra eggedosisen ødelegges slik at røredeigen ikke blir like luftig.
4. Tilsett ½ ts bakepulver i røren.
5. Legg bakepapir i en langpanne og bre røren utover med en slikkepott.
6. Sett langpannen midt i ovnen og stek kaken i 8 minutter.
7. Legg bakepapir på kjøkkenbenken og strø sukker på.
8. Hvelv rullekaken over på bakepapiret og la langpannen ligge over kaken i ca. 10 minutter til den er avkjølt.
9. Smør et tynt lag syltetøy på kaken og rull den sammen.
10. La kaken hvile i 5 minutter før du deler den opp i mindre stykker.