

Swissrull eller Rullekake

Denne lager du på ca. 30 – 40 minutter.

3 egg (store), 120 g. sukker og ½ ts. vaniljesukker vispes til eggedosis i 3 min. eller lenger.

100 g. hvetemel + 1 ts. bakepulver siktes i eggedosisen. Vend melet forsiktig inn i eggedosisen med slikkepotten (eggedosisen skal være luftig).

Bakepapir eller pizza-ark på stekeplaten, smøres (stekefett på sprayboks). Bre røren jevnt utover helt ut til kantene.

Stek i ca. 10 minutter, 190 grader, midt i ovnen (ikke varmluft).

Forbered matpapir (dobbel bredde) på et kjøkkenhåndkle. Strø sukker utover.

Når kaken er stekt tas den ut av ovnen og snus over på det sukkerstrødde matpapiret. Ta stekepapiret av kaken, og bre syltetøy (bringebær lettsyltetøy) passe tynt utover. Rull kaken og legg kjøkkenhåndkledet rundt kaken til den skal spises. Swissrullen er best når den fremdeles er litt varm.

