

# Rullekake med bringebærsyltetøy

## Dette trenger du:

- 3 egg
- 75 g sukker
- 75 hvetemel
- ½ ts bakepulver

Fyll: 2-3 dl bringebærsyltetøy

## Fremgangsmåte:

1. Visp egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre og bland lett med en slikkepott.
2. Dekk et stekebrett med bakepapir. Fordel deigen jevnt utover bakepapiret.
3. Stek på midterste rille i en varm stekeovn i 6-8 min, 250 grader.
4. Avkjøl bunnen under et klede før du snur den over på et sukkerstrødd bakepapir. Legg et kjøkkenhåndkle som er vridd opp i kaldt vann over, slik at kaken blir avkjølt.
5. Når kaken er kald, trekker du bakepapiret bunnen er stekt på, forsiktig vekk.
6. Smør syltetøy jevnt utover bunnen og rull kaken sammen fra langsiden. Pakk den inn i bakepapiret og la den avkjøles helt før den skjæres i skiver.

Server alene eller sammen med krem, vaniljekesam eller iskrem.

