



RULLEKAKA

6, HAUSO BARNE- OG UNGDOMSSKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 8 porsjoner

- 3 dl Kremfløyte
- 1 ts Bakepulver
- 120 g Sukker
- 4 stk Egg (lokale)
- 100 g Kveitemjøl
- 1 boks Bringebærsylta (heimelaga)
- 6 stk Epler (lokale)

SLIK GJØR DU:

- 1** Sett ovnen på over og under varme og 200 grader
- 2** Pisk egg og sukker til eggedosis, sikt inn mjøl og bakepulver
- 3** Ha bakepapir på eit steikebrett og fordel røra utover steikebrettet med ein sleikepott
- 4** Sett steikebrettet inn i ovnen. 5-10 min
- 5** Legg eit bakepapir på kjøkkendisken.(lika stort som det andre). Strø sukker utover bakepapiret
- 6** Kvelv deigen over bakepapiret som ligg på kjøkkendisken
- 7** Dra papiret av. Ta bringebærsyltetøy ut over heile kako
- 8** Rull kaka saman. La den stå til den er kald
- 9** Pisk krem og kutt opp eplene i skiver
- 10** Legg eit stykke rullekaka på eit fat og ta litt krem på sida av rullekake stykket
- 11** Stikk eple skivene i kremen og ta på litt kanel og sukker.
- 12**

Tips

Når du skal ta av bakepapiret er det lurt å pensla på vatn vist det henger fast