

Opskrift: Roulade

Ingredienser

- 3 æg
- 90 g sukker
- 45 g hvedemel
- 45 g kartoffelmel
- 1 dl sukker til at drysse på bagepapiret

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 190 grader, og læg et stykke bagepapir på en bradepande, så det dækker helt.
2. Slå æggene ud i en stor skål, og rør sukkeret i.
3. Pisk med en håndmixer, så massen vokser en hel del og bliver lys og luftig.
4. Bland hvede- og kartoffelmel godt sammen. Hæld det i en si over skålen med æggeblandingen, og sigt det forsigtigt ned i blandingen.
5. Vend forsigtigt dejen med en dejskraber. Pas på 'mel-lommer' (klumper af mel), særligt i bunden af skålen.
6. Hæld dejen over på bagepapiret, og fordel den ud på papiret med dejskraberen, så den kommer helt ud i kanten.
7. Sæt rouladebunden i ovnen og bag den, til den er let gylden i ca. 7-8 minutter.
8. Tag i mellemtiden endnu et stykke bagepapir på størrelse med en bradepande, og drys et tyndt lag sukker ud på papiret.
9. Så snart bunden kommer ud af ovnen, skal den vendes over på det sukkerdryssede bagepapir. Det gøres ved, at man tager fat i to hjørner af bagepapiret på bradepanden og forsigtigt løfter rouladebunden over på det sukkerdryssede bagepapir. Bunden skal vendes om, så bagepapiret vender opad.
10. Træk forsigtigt bagepapiret af rouladebunden.
11. Fordel fyldet på hele bunden, og rul rouladen stramt til en pølse.
12. Pak bagepapiret om den. Klem papiret i enderne - brug evt. en elastik i hver ende.
13. Lad rouladen trække ca. 20-30 minutter (gerne længere).
14. Pynt rouladen, så den får et særligt udtryk, der passer til jeres fortælling.