

ROULADE

3 æg
180 g sukker
120 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
½ dl mælk
Evt. et pift vaniljesukker
Hindbær- eller jordbærmarmelade



Pisk æg og sukker let og skummende. Bland mel og bagepulver- vend det i dejen. Tilsæt væsken.

Bred dejen ud på bagepapir i en bradepande, 30 x 40 cm. Bag midt i ovnen på ca. 200° varmluft, i ca. 5 min. Men hold øje med den hele tiden.

Vend rouladen ud på et stykke sukkerdrysset bagepapir. Smør fyldet på, rul stramt sammen mens roulade endnu er varm. Læg kagen men samlingen nedad.

Afkøl helt, og server med kold flødeskum.