

BAGNING:

Pisket kagedej.  
Bagepulver er hævemiddel.  
roulade.

4,45  
4,10  
7,30  
7,30  
85

13,85  
7,65  
6,20

- 2 æg \
- 1 dl. sukker \
- 3/4 dl. mel \
- 3/4 dl. kartoffelmel \
- 1 ts. bagepulver
- sukker ca. 2 sps.
- marmelade ca. 2 sps. (eller 1/2 - 1 dl. æblemos)
- 2 stk. madpapir

1. alle varene findes frem og måles nøjagtigt af, og samles sammen på arbejdstallerken.
2. arbejdsredskaberne findes frem.
3. det ene stk. madpapir formes med kant, det andet stk. madpapir drysses med ca. 2 sps. sukker.
4. æg og sukker kommer i en stor skål, og piskes godt stiv.
5. mel, kartoffelmel og bagepulver blandes på en arbejdstallerken.
6. blandingen vendes forsigtigt i æggenapsen, til en tyk dej.
7. dejen hældes i den formede papirform.
8. sættes på en ovnplade og bages i ovnen, som skal være 200° varm.
9. kagen bages 5 - 7 min.
10. den varme kage vendes om på det andet sukkerdrysset madpapir.
11. der smøres marmelade på, når papirformen er trukket af.
12. kagen rulles sammen på den lange side.
13. rouladen afkøles i papiret, inden der skæres i kagen.