

Rouladebund	
Ingredienser	Fremgangsmåde
4 stuetemp. æg 100 g sukker - gerne rørsukker 100 g hvedemel 1 spsk. vaniljesukker	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 190 grader 4. Pisk æggene med sukker og vanilje, til det er lyst og skummende (5-10 min.) 5. Sigt melet (og evt. kakao) og vend det i æggemassen 6. Smør dejen ud på et stk. bagepapir i en rektangel - ca. 1 cm tyk 7. Bages i ca. 10 min. 8. Lad bunden afkøle 9. Vend bunden over på et rent stk. bagepapir, inden du kommer fyld i 10. Rulles på den lange led 11. Bøj først kanten ned hele vejen hen 12. Brug bagepapiret til at rulle den stramt 13. Skæres ud i passende stykker
Redskaber	