

NEM ROULADE

18-20 stykker



- 100 g sukker (1¼ dl)
- 2-3 æg
- 1 spsk. Vand
- 1 tsk. Bagepulver
- 75 g hvedemel (1½ dl)

Fyld:

1½ -2 dl varm frugtmos, syltetøj eller gelé – *eller* varm mos fra friske bær, f.eks. jordbær eller hindbær blandet med sukker efter smag. Saften må hældes fra. Smør en lille bradepande på 35 / 25 cm. Beklæd den med pergamentpapir og smør papiret godt. Hvis panden er for stor, kan papiret foldes op, således at kanten af det, deler panden.

Pisk æg, sukker og vand, til det er meget let. *Sigt* mel og bagepulver i og rør det hele godt sammen. Hæld dejen ud j papiret.

Bag kagen *i* en meget varm ovn 250-275°, i omtrent 5 min., eller *til* den er lysegul.

Vend hurtigt kagen over på et stykke papir, strøet med sukker, og træk det papir af, den er bagt i. Fordel fyldet jævnt ud over hele kagen og rul den hurtigt sammen på langs.

Lad kagen afkøle på papiret med sammenføjnngen nedad.