

Rouladebund

150 g smør

150 g sukker

3 æg

2 spsk. kakao – kan undlades hvis man ønsker en hvid bund

150 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

½ dl mælk

Pisk smør og sukker lyst og luftigt. Tilsæt et æg ad gangen og pisk grundigt imellem hvert æg tilsættes.

Bland mel, bagepulver og evt. kakao og sigt det i massen. Vend massen forsigtig sammen med mælken.

Fordel massen på en bageplade med bagepapir og bag bunden ved 220 grader i 6 – 8 min.

Læg den færdigbagte bund over på et stykke rent bagepapir, som er drysset med sukker og det brugte bagepapir trækkes forsigtigt af.

Smør bunde med marmelade og rul den stramt sammen til en roulade.