

Kastanieroulade med krydderier

3 æg

100 gram sukker

- piskes hvidt og luftigt

50 gram kastaniemel

50 gram majsstivelse

1 spsk brunkagekrydderi

1 tsk bagepulver

- blandes og vendes forsigtigt i æggemassen.

Indstil ovnen på 225 grader.

Fordel dejen i et stort rektangel på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag kagen, når ovnen er varm i ca. 8 min.

Hold godt øje med, at den ikke bliver for mørk i kanterne.

Hold et viskestykke under den kolde hane og vrid det op.

Læg det ud på køkkenbordet med et stykke bagepapir ovenpå.

Drys lidt sukker udover papiret.

Vend den bagte flade over på bagepapiret med bunden i vejret.

Fjern bagepapiret fra bunden og smør med abrikosmarmelade

- eller, hvad du nu har lyst til.

Rul stramt sammen til en roulade ved hjælp af bagepapiret - rul papiret rundt om rouladen og til sidst rulles det våde viskestykke omkring det hele.

Lad rouladen blive kold - og skær den i 2 cm brede skiver, der serveres toppet med softice rørt af soya vanilleis - eller blot skiver af isen ved siden af.

Lækker luftig kage, som de fleste vil blive begejstret for!