

Æbleroulade

Opskrift til 10-12 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

små 10 minutter

Samlet tid

30 minutter + lidt køletid

Ingredienser

- 3 æg
- 120 g sukker + lidt ekstra til udrulning
- 120 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 4 æbler
- 1/4 liter piskefløde
- evt. en håndfuld hakkede nødder som drys inde i rouladen
- pekannødder, rød skovsyge og ekstra æble til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 225 grader varmluft
2. Kom æg og sukker i en skål og pisk det luftigt med en elpisker
3. Tilsæt mel og bagepulver og pisk igen et par minutter
4. Smør dejen ud på en bageplade beklædt med bagepapir, den må gerne fylde hele bagepladen og være tynd smurt ud
5. Bag bunden i ovnen i 6-7 minutter, imens kan du lave dit fyld
6. Skræl æblerne og skær dem i båd. Kom dem i en gryde med en lille smule vand. Giv dem 5 minutters tid ved middelvarme til æblerne er bløde
7. Stavblend dem til de er blevet til en æblemos
8. Pisk fløden til skum og bland den forsigtigt rundt med æblemosen – lad lidt være til overs til toppen
9. Når bunden er færdigbagt skal den over på et nyt stykke bagepapir.
10. Drys det nye stykke med sukker og vip bunden herover, så den side der vendte opad nu vender nedad
11. Smør bunden med cremen og drys evt. lidt nødder her på også.
12. Rul den så stramt sammen du kan, hav fat i bagepapiret når du ruller, så du kan stramme imens.
13. Pynt den med lidt ekstra flødeskum og evt. pekannødder, lidt ekstra æble og skovsyre. Lad rouladen stå på køl gerne i en halv times tid inden den skal spises.