Valnøttrull



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
20 g valnøtter
2 dl hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 dl matfløte

Fyll:
100 g smør
1,5 dl melis
20 g valnøtter
1 ts vaniljesukker
1 eggeplomme

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mal valnøttene og bland i sammen med hvetemel og bakepulver. Rør i fløten.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 7 min. Hvelv kaken over på et sukret klede eller matpapir. Fjern bakepapiret forsiktig. Avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk mykt smør og melis til smørkrem. Pisk inn vaniljesukker og eggeplommen. Hakk valnøttene fint og rør inn i kremen til slutt.

Fordel smørkremen jevnt over kakebunnen. Rull sammen kaken fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på et passende fat.

Tips

Rullekaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. Den kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottrull