

Kerstrolcake met Nutella®

Hoog

30 min



INGREDIËNTEN

Voor 12 personen

- 5 eieren
- 180 g poedersuiker
- 15 g suiker
- 75 g gesmolten boter
- 300 g bloem
- 8 eiwitten
- 180 g amandelmeel
- 180 g Nutella® (15 g per portie)

BEREIDING

**1**

Meng de bloem, 5 eieren, amandelmeel en suiker.

**2**

Klop de eiwitten op met een handmixer en voeg langzaam de poedersuiker toe tot het mengsel stijf wordt. Voeg toe aan het bloemmengsel. Verwarm de oven voor op 230°C. Spatel langzaam de gesmolten boter erdoor.

**3**

Leg het deeg op twee met bakpapier beklede bakplaten en bak ze 6 tot 8 minuten. Haal de bakplaten eruit en laat de cakejes 2 minuten afkoelen.

**4**

Draai elke cake ondersteboven op een met bloem bestoven theedoek. Verwijder voorzichtig het bakpapier. Rol elke cake op in de handdoek en laat hem afkoelen.

**5**

Rol elke cake uit en verdeel de helft van de Nutella[®] over het oppervlak. Rol de cakejes weer op. Verdeel de resterende Nutella[®] over de rolletjes en snijd de randen eraf. Versier zoals je wilt.

**Deel het recept met de hashtag
#nutellarecept**