

# Juleroulade med Nutella®

Svær

30 min.



## INGREDIENSER

### TIL 12 PORTIONER

- 5 æg
- 2,5 dl flormelis
- 15 g sukker
- 75 g smeltet smør
- 5 dl mel
- 8 æggehvider
- 3,6 dl mandelmel
- 180 g Nutella®

## FREMGANGSMÅDE

**1**

Bland mel, 5 æg, mandelmel og sukker.

**2**

Pisk æggehvinderne med en håndmikser, og tilsæt langsomt flormelis, indtil blandingen bliver stiv. Kom det i melblandingen. Forvarm ovnen til 230 °C. Vend langsomt det smeltede smør i.

**3**

Læg dejen på to bageplader beklædt med bagepapir, og bag den i 6 til 8 min. Tag bagepladerne ud, og lad kagerne køle af i 2 min.



**4**

Vend begge kager på hovedet på et melbestøret viskestykke. Træk forsigtigt bagepapiret af. Rul hver kage for sig sammen i viskestykket, og lad dem køle af.



**5**

Rul kagerne ud, og fordel halvdelen af Nutella<sup>®</sup>-mængden på dem. Rul kagerne sammen til en roulade. Fordel resten af Nutella<sup>®</sup>-mængden oven på rouladerne, og skær kanterne af. Pynt efter ønske.

**Del opskriften med hashtagget  
#nutellaopskrift**