

# Sønderjysk rugbrødslagkage

## Ingredienser:

- (6-8 personer)
- Bunde:
  - 6 æg,
  - 130 g frisk, men tørt rugbrød,
  - 1 tsk. bagepulver,
  - 250 g sukker,
  - 75 g grofthakkede nødder (gerne blandede)
- Fyld:
  - 1/2 l piskefløde,
  - solbærsyltetøj
- Pynt:
  - Høvlet chokolade

## Fremgangsmåde:

Bunde: Blend eller riv rugbrødet og bland nødderne og bagepulver i. Del æggene i hvider og blommer.

Pisk hviderne stive og rør sukker i lidt efter lidt.

Rør æggeblommer i én efter én, og vend forsigtigt rugbrødsblandingen i de piskede hvider.

Hæld dejen i tre lagkageforme beklædt med bagepapir.

Bag bundene ved 220 grader i cirka 10 minutter.

Fyld: Læg bundene sammen med flødeskum og solbærsyltetøj.

Slut af med flødeskum og høvlet chokolade.