



# APPELSINKAGER OVER BÅL

## Sådan gør du:

1. Skær toppen af appelsinerne og spis det meste af frugtkødet - gem toppen!
2. Bland hvedemel og sukker i en skål
3. Smørret smuldres i en anden skål - bland æg, saft og frugtkød i
4. Bland hvedemel og sukkerblandingen i skålen med æg, saft og frugtkød
5. Fyld den tomme appelsin halvt op med kagedejen
6. Sæt toppen af appelsinen fast med tandstikker
7. Placer appelsinen i gløderne i bålet yderkant i ca. 30-45 minutter
8. Kagen er færdig, når du kan stikke strikkepinden/grillspyddet i, uden der sidder dej fast, når du trækker den ud

## Du skal bruge (6 personer):

- 200 g hvedemel
- 200 g smør
- 200 g sukker
- 2 æg
- 6 økologiske appelsiner
- Saft og evt. frugtkød fra appelsinerne

## Redskaber:

- 2 skåle
- 1 træske
- 1 kniv
- Tandstikker
- Tynd strikkepind/grillspyd

**Tip:** Fremgangsmetoden kan bruges med din yndlingskage, som får et strejf af appelsinsmag

God fornøjelse!

**417.DK**  
ARMY & OUTDOOR

