



# BILAG: X'ET

## OPSKRIFT

Opskrift til appelsinmuffins: <https://pigespejder.dk/aktivitet/kage-i-appelsin/>

### OPSKRIFT PÅ APPELSINMUFFINS – TIL 4 PERSONER.

#### MATERIALER

- Bål
- Skål
- Piskeris
- Ske
- Kniv
- Gode grydelapper/bålhandsker
- Tandstikker
- Strikkepinde
- Teskeer
- Stanniol

3-4 appelsiner - gerne usprøjtede.	1/2 dl mælk
40 gram oliemargarine	1/2 dl appelsinsaft
1 æg	1 tsk. bagepulver
150 gram sukker	1 tsk. vaniljesukker
150 gram hvedemel	Evt. 100 g mørk hakket chokolade
25 gram kakao	

#### SÅDAN GØR DU:

1. Skær et låg af appelsinerne og udhul dem med en ske – det kræver lidt tålmodighed. Hold en skål under, så appelsinsaften samles op. Pres saft af frugtkødet, til du har nok. Spis eventuelt frugtkødet, når kagerne bager.
2. Pisk æg og sukker godt.
3. Bland alle de tørre ting sammen og vend i æggemassen sammen med oliemargarine, mælken og appelsinsaften.
4. Hæld kagemassen i appelsinskallerne. Appelsinen må højst være halvt fuld, da dejen hæver.
5. Læg lågene på og sæt dem fast med tandstikker.
6. Pak appelsinerne ind i sølvpapir.
7. Sæt appelsiner blandt gløderne og bag i cirka 30-45 minutter. Tjek med strikkepinde om de er bagt.
8. Spis med teske direkte af appelsinen.
9. God fornøjelse.

