

# Kanelboller

## - Stekt i halve appelsiner

Kanelboller på tur er ikke dagligkost. Oppskriften krever litt forberedelser hjemmefra, men blir garantert populære når de er ferdige!

**Ingredienser:** Kanelbolledeig og appelsiner

**Utstyr:** En lav gryte med stor diameter/ ovnsform som du kan vie til bål og friluftsliv, kniv, skje, grillfolie, bakepapir.

## Framgangsmåte

### Hjemme:

1. Lag kanelboller på vanlig måte, men pakk «pølsa» inn i bakepapir før du snitter den i skiver. Ikke lag for tykk pølse!
2. Legg de ustekte kanelbollene tett sammen på et brett eller i en boks og ta med ut. Skal du ikke bruke dem med det samme: dekk med plastfolie og frys ned. (Gjærdeig kan fryses ned ustekt. Tines under fuktig håndkle).

### På tur:

3. Del appelsinene i to og skrap ut kjøttet med en skje.
4. Ta bakepapiret av bollene og legg en bolle i hvert  $\frac{1}{2}$  appelsin.
5. Hvis ikke bollene har tint helt lar du nå bollene stå i hver sin appelsin til de har tint og hevet litt!
6. Når bollene har begynt å heve kan du sette dem tett i ei gryte eller ovnsform. Ikke sett bollene helt inntil «veggene» i gryta/formen.
7. Dekk formen/ gryta med grillfolie og still over bålet.
8. La bollene stå til de er gjennomstekt (ca.15-20min).

