

# Frukt på bål

## Stekte epler

**Sted:** Bålplassen

**Årstid:** Hele året

**Utstyr:** Kniv, epler, rosiner, brunt sukker, smør og litt kanel

**Gjennomføring:** Skjær toppen av et eple og ta ut kjernehuset. Fyll hullet med brunt sukker, rosiner og litt kanel, og smør litt smør utenpå. Pakk eplet inn i aluminiumsfolie og stek det på glørne i ca. 15 minutter. Eplene kan også skjæres i skiver. Ekstra godt blir det med krem på. Bruk krem fra boks, eller visp selv ute, se beskrivelse under "Elepai med krem". Det er også godt å spidde epler på pinner, og steke dem som pølser!