

# Jambolajernas apelsinkaka


 VISSTE DU  
 ATT APELSINER  
 ÄR RIKTIGA  
 C-VITAMINBOMBER?  
 EN APELSIN  
 INNEHÅLLER SÅ  
 MYCKET C-VITAMIN  
 SOM MAN BEHÖVER  
 PER DAG.

## DU BEHÖVER:

3 ÄGG  
 1 1/2 DL SOCKER  
 150 G SMÖR  
 2 DL VETEMJÖL  
 1/2 TSK BAKPULVER  
 1 TSK VANILJSOCKER

2 APELSINER

3/4 DL SOCKER  
 VATTEN  
 SMÖR TILL FORMEN

**UGN:** 175 GRADER I CA  
 40 MINUTER

BAMSES FÖRÄLDRAR HEBBE OCH  
 VIKTORIA FÖRSVANN UNDER EN  
 SKATTSÖKARFÄRD NÄR BAMSE VAR LITEN,  
 MEN SENARE TRÄFFADES DE IGEN.  
 NU BOR DE PÅ JAMBOLAJERNAS Ö.  
 IBLAND ÅKER BAMSE OCH HANS FAMILJ  
 DIT PÅ BESÖK.

## GÖR SÅ HÄR:

SÄTT UGNEN PÅ 175 GRADER. VISPA ÄGG OCH SOCKER I EN BUNKE.



SMÄLT SMÖR, LÅT SVALNA OCH RÖR NER I SMETEN.



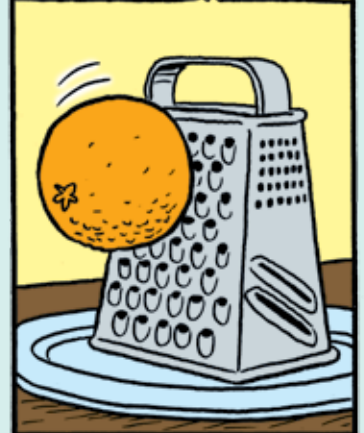
TVÄTTA APELSINERNA NOGA.  
 SKIVA DEN ENA OCH LÄGG  
 SKIVORNA I EN  
 KASTRULL.



TILLSÄTT 2 MSK AV  
 SOCKRET OCH VATTEN SÅ  
 ATT DET TÄCKER. KOKA PÅ  
 SVAG VÄRME  
 I CA 8 MIN.



RIV SKALET PÅ DEN ANDRA APELSINEN, RÖR NER I SMETEN.



SMÖRA EN FORM. STRÖ RESTEN  
 AV SOCKRET I BOTTEN. LÄGG  
 NER DE KOKTA APELSIN-  
 SKIVORNA.



HÅLL PÅ SMETEN OCH GRÄDDA I CA 40 MINUTER.

