

Frukt på bål

Banankos

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Hele året
- Utstyr:** Kniv, bananer og sjokolade, evt. aluminiumsfolie
- Gjennomføring:** Skjær et langsgående snitt på den ene siden av bananen og dytt nedi små biter av melke- eller kokesjokolade. Bananene kan pakkes inn i aluminiumsfolie eller legges rett på glørne i utkanten av bålet. La bananen steke til skallet har blitt brunt og sjokoladen har smeltet. Bør spises med skje eller en flat pinne som man spikker til.

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 "Eplepai med krem". Det er også godt å spidde epler på pinner, og steke dem som pølses!