

Orangestænger



skal af en tykskallet appelsin
200 g sukker
1 dl vand
100 g chokolade
krymmel til pynt

Vask appelsinen, skræl den og skær så meget som muligt af det hvide fra. Skær skallen i tynde strimler. Giv skallerne 3 opkog i rent vand. Kog sukkeret i vandet til det er helt opløst og kog derefter skallerne i blandingen 6-7 min. Når skallerne er afkølede dyppes de i chokolade.