

## Bageprogram

### Lørdag

Sigtebrød  
Valnøddebrød  
Søsterkage  
Kløben  
Brunkager  
Specier  
Vanillekranse  
Pebernødder  
Herrenhutter  
Fedtkager  
Bondekager  
Honninkagefigurer

### Søndag

Sigtebrød  
Valnøddebrød  
Søsterkage  
Kløben  
Brunkager  
Specier  
Vanillekranse  
Pebernødder  
Herrenhutter  
Fedtkager  
Honninkagefigurer



### Aktiviteter i huset:

Honningkagefigurer bages i Karens køkken

I ildstedet bages gode råd

I Anne Helenes stue syes julehjerter på trædesymaskine

I Anne Helenes stue klippes juleklip

### Kløben 2 stk

50 g gær  
150 g smør  
½ l mælk  
1 æg  
100 g sukker  
½ tsk salt  
ca 1 kg mel  
40 g cocktailbær  
100 g rosiner  
Revet skal af 1 citron  
50 g finthakket sukat  
50 g finthakket pommeransskal  
ca 100 g marcipan  
Fedtstoffet smeltes og blandes med mælken, blandingen skal være fingervarm når gæren røres deri. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt sammen, til en ret lind dej. Lad dejen hæve, lunt og tildækket, ca 30 min.  
Marcipan trilles til 2 stænger, slå dejen ned og form den til 2 brød med 1 stang marcipan i hver.  
Sæt dem på en bageplade og lad dem efterhæve lunt og tildækket, til dobbelt størrelse ca. 25 min.  
Pensles med sammenpisket æg, drysses evt. med sukker.  
Bagetid 30 – 35 min i en 200 °C varm ovn.



### Jule specier med chokolade - ca. 100 stk.

300 g smør, stuetemperatur

375 g mel

125 g flormelis

1 spsk vaniljesukker

#### Chokolade specier

200 g hakket chokolade

#### Swirl specier

4 spsk kakaopulver

Kom mel, smør, flormelis og hakket chokolade i en skål og bland det godt sammen. æltes. Tril dej i stænger på 3 cm i diameter og hvis du ønsker kan du rulle dem i sukker. Kom dem kort i fryseren. Når de er faste, skæres de ud i ca. 3 mm. tykke skiver.

Kom småkage dejen på en bageplade med bage papir og bag dem ved 200 °C i ca. 8 min.

#### Swirl specier

Ælt dejen i to skåle, en lys og en mørk dej. Tag 4 spsk mel fra den ene skål og tilsæt 4 spsk kakaopulver.

Den mørke dej trykkes oven på den lyse dej, rulles, skæres og bages.



### Bondekager ca. 70 stk.

1 tsk. natron

1 spsk. vand

5 1/2 dl hvedemel

2 d sukker

1 spsk. sukker

3/4 dl (50 g) skoldede, grofthakkede søde mandler

200 g blødt smør eller margarine

Rør natronen ud i vand. Bland alle ingredienserne i en skål, og ælt dem sammen til en jævn dej. Form dejen til to ruller, 5 cm i diameter, som rulles ind i plastfolie og hviler i køleskabet i ca. 30 minutter.

Skær rullerne i 1/2 cm tykke skiver, og læg dem på bageplader med bagepapir.

Bages midt i ovnen ved 200 °C i ca. 6-7 minutter til kagerne er blevet gyldenbrune.



## **Pebernødder**

500 g mel  
125 g sukker  
150 g fedt  
1,5 dl mælk  
1 tsk hjortetaksalt  
1 tsk kardemomme  
1 tsk potaske

Fedtet smeltes og røres med sukker. Potaske udrøres i koldt vand og det røres i den varme masse. Krydderier og mel tilsættes, der spædes med mælk. Dejen æltes godt og rulleres i lange tynde stænger, som lægges køligt et par timer. Skæres som små nødder. Pebernødderne bages ved 200°C i 8 - 10 min.



## **Program 2016**

### **7. februar - kl. 14-16 - fastelavnsbagning**

Tøndeslagning i haven - kaffe og boller i stuerne - børnene laver fastelavnsris i Karens køkken.

### **21. - 22. maj - bageweekend- kl 14-17**

Bagere i bagehuset - kaffe og bagværk i stuerne - udstilling: Skrivebordsbønderne på Lille Kolstrup + landmålergrej

honning, pileflet, gamle lege og dyr i haven

### **9. - 19. juni Det lille Teater i haven**

Den lille Havfrue af H. C. Andersen

### **14. august - kl. 13 - 16 børnearrangement**

Teaterbørn leger i haven

### **17. - 18. september - bageweekend, kl 14-17**

Bagere i bagehuset - bagværk og kaffe i stuerne - udstilling: Skrivebordsbonden på Kolstrup + landmålergrej

honning, trædrejning, dyr i haven

Haveselskabet bytter planter på p-pladse lørdag 13 - 16

folkedans - søndag

### **26. - 27. november - kl 14-17**

Adventsbagning i bagehuset - kaffe og bagværk i stuerne - børnene bager honningkager i Karens køkken

Lysestøbning og gåseplukning i huggehuset

foto bla Karen M. Michelsen, Virum



*Bageweekend adventsbagning  
den 28.-29. november 2015  
kl. 14 - 17*

**Jacob Michelsens gård**  
**Toften 37 - Aabenraa**



[www.museum-sonderjylland.dk](http://www.museum-sonderjylland.dk)