



Middelfart Museum inviterer alle til at bage et kagehus til vores juleudstilling "Middelfart Peberkageby".

Bag et hus du kender eller et efter fri fantasi. Lad dig inspirere af huse og bygninger, hvor du bor - der kan også bages træer, biler, dyr og folk til byen.

Hvor og hvornår?

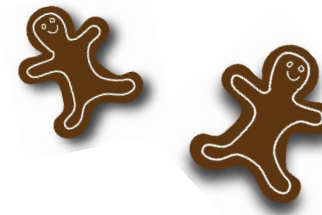
Det du bager skal afleveres i Algade 8. Dato for aflevering kan ses på vores hjemmeside sidst i oktober. Her finder du også årets åbningstider.

Du er også velkommen til at ringe på 64 41 47 41.

Konkurrence

Dit kagehus deltager i årets konkurrence i kategorierne: **Mest julede - Det sjoveste - Min favorit - Mest vellignende**

Besøgende i udstillingen kan stemme på byens huse. Tilsidst tælles alle stemmesedlerne op, og vi finder årets vindere. Præmieoverrækkelse i peberkagebyen.



Bag et kagehus til Peberkagebyen

Måske du har lyst til at deltage i Peberkagebyen næste gang?

Det er rigtig sjovt at bage kagehuse og nemmere end man tror. Alle kan være med - både børn og voksne!

Værsgo - tag folderen med hjem

Her finder du skabelon til et kagehus, opskrift på dej og information om at deltage i Peberkagebyen.



Vil du bage til årets Peberkageby? Se info om datoer og indlevering sidst i oktober på vores hjemmeside.



Kontakt os for mere information:
Middelfart Museum
Algade 8, Middelfart
Tlf.: 6441 4741
www.middelfart-museum.dk
info@middelfart-museum.dk



Peberkagebyen er huse og figurer bagt i kagedej af børn og voksne fra Middelfart og omegn og kan ses på Middelfart Museum i Algade 8 ved juletid. Fri entré for alle.



Det er en gammel tradition at bage kagehuse og det blev især populært i 1950'erne, hvor mange familier skabte deres egen tradition.





Opskrift på peberkagehus

200 g. sukker
 1 spsk. sirup
 1 dl. vand
 125 g. smør
 1 tsk. stødt nelliker
 1 tsk. stødt kanel
 ½ tsk. stødt ingefær
 ½ tsk. natron
 400 g. hvedemel

Smør, sukker, vand og sirup koges op og afkøles. Bland det tørre sammen og ælt det ind i væsken.

Rul dejen ud til ca. 3 mm tykkelse direkte på bagepapir. Skær delene til huset ud efter skabelonen.
 Bag kagerne midt i ovnen ca. 15-20 min. ved 175 grader. De skal være godt bagt.

Glasure til dekoration:

Flormelis, æggehvide og et par dråber alm. eddike.

Når huset skal sættes sammen:

Enten kan du bruge glasuren, eller du kan bruge en limpistol. Det er en god ide at vente til dekorationen er helt tør, før du sætter husdelene sammen.

19 cm

Du kan bruge denne skabelon eller andre til at bygge efter. Du kan også lave din egen skabelon.

Dette er en skabelon på et standard et-etagers hus. Gavlen og facaden kan forlænges i højden, hvis huset skal være i flere etager.

Man kan udskære døre og vinduer i kagerne før de bages. Eller dekorere med glasur efter at delene er bagt og afkølet.

Inspiration til huse og dekoration

Søg f.eks. på "peberkagehus" eller "peberkagehus" under billeder på Google.

God fornøjelse!

11 cm

Gavl 2 stk.

15 cm

Facade 2 stk.

11 cm

21 cm

12 cm

24 cm

Tag 2 stk.



Middelfart Museum

