

### Bageprogram

Lørdag

sigtebrød  
squashbrød  
pladekage  
kringle  
små kager

Søndag

sigtebrød  
æblenøddebrød  
Pladekage med frugt  
vandkringle  
små kager

### Aktiviteter :

udstilling i stuerne -  
skrivebordsbønderne på Lille Kolstrup  
+ landmålergrej  
Honning og dyr i haven.  
Lørdag kl. 13- 16: Haveselskabet har  
høstmarked på p-pladsen.  
Søndag: folkedans i haven

### Squashbrød

50 g smør  
4 dl mælk  
1 dl ylette  
50 g gær  
2 tsk groft salt  
2 tsk sukker  
200 g groftrevet squash  
1 d. hakket persille  
800 g hvedemel

Smelt smørret og tilsæt mælken og yletten, rør gæren ud heri, tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen og lad den hæve tildækket ca. 1 time.

Derefter æltes dejen igen, tilsæt evt. det sidste mel og form dejen til et rundt brød og lad det efterhæve på en plade ca. 30 min. pensel brødet med æg og klip det i overfladen med en saks. Bagetid ca. 35 min. ved 200 grader.



- opskrifterne er eksempler på bagværk som **muligvis** bliver bagt i **denne** weekend -

### Bedstemors vandkringle

1125 g mel  
375 g smør  
5 æg  
3 dl mælk  
80 g gær  
fyld :  
375 g sukker  
rosiner  
sukat  
mængden af rosiner og sukat som man nu ønsker  
lidt kardemomme  
smeltet smør  
lyst puddersukker eller te sukker

Opløs gæren i den håndvarme mælk og ælt med mel, smør og æg til en blank og smidig dej aftenen før kringlen skal bages.

Dejen pakkes ind i et stykke linned, pakken lægges i koldt vand natten over. Næste morgen æltes sukker, rosiner, sukat og kardemomme i dejen, dejen formes til en kringle.

Stryg den over med smeltet smør og drys lyst puddersukker eller groft te sukker på

Bages ved 200 grader i ca. 40 min.

Hvis man vil gøre kringlen ekstra lækker, kan den fyldes med creme og rå æble stykker.



## Program 2016

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

Bagere i bagehuset - kaffe og bagværk i  
stuerne -

udstilling: Skrivebordsbønderne på  
Kolstrup + landmålergrej.

Honning og dyr i haven.

Lørdag kl. 13- 16: Haveselskabet har  
høstmarked på p-pladsen.

Søndag: folkedans i haven

### 4. november Øldag kl 15 - 17

byhistorisk forening

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

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

Syning på gamle symaskiner og juleklip i  
Anne Helenes stue.

Lysestøbning i huggehuset.

Lørdag: gåseslagtning i huggehuset



Foto: bla v Karen M. Michelsen, Virum og Mette Buchreitz, Sicilien



**Bageweekend**  
den 17. og 18. september 2016  
kl. 14 -17

**Jacob Michelsens gård**  
Toften 37 - Aabenraa

eftermiddagskaffe, brød og kage kr. 40 voksne/børn kr. 20



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