



handelSilkeborg  
www.handelsilkeborg.dk

# Jul i Silkeborg

Ekstra Posten 23. november 2011



Nissepigen og grantræer er lavet i fondant, som er spiseligt »modellervoks«.



Siden Noelia Albert i 1992 for første gang prøvede at bage et brunkagehus, har hun været vild med at bage kagehuse. Husene har udviklet sig fra basishuse - som det til venstre på bordet - til det imponerede mesterværk.



Et mesterværk med mange detaljer. Udhæng over den åbentstående dør. Buede vinduer, altankasser, hegn og granguirlander.

## Noelia og kagehusene

Med brunkagedej kan kagekunstner Noelia Albert skabe de mest fantastiske huse. Med stor fornøjelse har hun brugt 12-14 timer på at »bygge« et victoriansk inspireret drømmehus



En flot karnap med buede vinduer. Vinduerne er lavet af glasur (royal icing). Man laver dem på et stykke plastik og lader dem tørre. Derefter kan man sætte dem på huset.

Til dette kagehus har Noelia Albert ladet sig inspirere af den victorianske byggestil. Først lavede hun en minimodel i pap. Dernæst har hun lavet en skabelon, som hun kunne skære dejen efter.





Tekst: Dorthe Munk Nielsen  
Foto: Jakob Stigsen Andersen

Da Noelia Albert for snart 20 år siden var udvekslingsstudent i Canada, prøvede hun for første gang at bage et kagehus. Siden har hun været vild med at »bygge« huse i brunkagedej.

Gennem årene har hun bygget omkring 40 kagehuse, og da Noelia Albert uddannede sig til kok, var svendeprøven et brunkagehus. I dag er hun både professionel kagekunstner og kok.

Nu hvor julen nærmer sig, går Noelia Albert, der oprindeligt kommer fra Argentina og nu bor i Stjær ved Galten med sin mand og søn,

igen i gang med at skabe sine kagehuse, og hun holder kurser for at lære andre, hvordan man op til jul kan tilbringe nogle hyggelige timer med brunkagedej.

Noelia Albert føler sig som en arkitekt, når hun skaber brunkagehusene. Og det er blot et ekstra plus, at de kan spises.

- Det er fascinerende at have en idé om et hus i hovedet og se, hvordan det tager form. Når det er fuldenendt, ved jeg, at vi kan kigge på huset i et stykke tid, og så skal det spises. Jeg havde det sjovt, mens jeg lavede det, og bagefter får andre glæde af det, når de spiser det, siger Noelia Albert, mens hun står i køkkenet, hvor der dufter af jul.

På bordet står det flotteste kagehus, som Noelia Albert har skabt for at vise, hvordan et kagehus kan se ud.

Det er et mesterværk. Huset er udstyret med skorsten, karnap, buede vinduer, hoveddør med udhæng, trapper, altankasser og hegn rundt om det store hus, som også er dekoreret med granguirlander, grankrans med røde bær på hoveddøren, grantræer i haven og en nissepige med lange fletninger.

- Jeg har ladet mig inspirere af den victorianske byggestil, fortæller Noelia Albert, der har været i gang med kagehuset over tre døgn, hvor hun alt i alt har brugt 12-14 timer.

Så mange timer behøves man dog

slet ikke afsætte, hvis man har lyst til at bygge sit eget brunkagehus.

Noelia Albert har også bakt et basishus, som hun foreslår som et oplagt »begynderhus«.

På de næste sider forklarer Noelia Albert, hvordan man bager brunkagehuset, og måske det for nogle vil blive en tradition at bage brunkagehuse, ligesom det er blevet for Noelia.

Hvert år op til jul bager hun sammen med sin søster og niece et brunkagehus, og snart kan hendes to-årige søn også være med.

- Det er så hyggeligt, og børnene nyder det. De er så fantasifulde og går bare i gang, når huset skal dekorerer, fortæller Noelia Albert.

# Sådan bager



**1** Dejen rulles ud i cirka fem-seks millimeter tykkelse på et stykke bagepapir med lidt hvedemel. Læg bagepapir med den udrullede dej på en bageplade. Skabelon af husets dele lægges på dejen og skæres ud med en kniv. Den overskydende dej fjernes forsigtigt fra bagepapiret, mens husets dele bliver liggende. Den overskydende dej kan bruges til bund og hegn eller eventuelt gemmes i køleskabet.



**2** Delene til huset bages i cirka 8-10 minutter ved 180 grader, og køles af.



**3** Nu skal kagehuset samles. Man bruger en karamelmasse til at »lime« huset sammen. Smelt knap 200 gram sukker til karamel i en pande. Dyp enderne på husets dele i karamellen og tryk dem sammen. Det er en god idé at anvende handsker, da karamellen er meget varm.

Bag et kagehus og få et par fornøjelige timer sammen med familie og venner. I skal bruge brunkagedej, glasur, skabelon til huset, sprøjtepose og en god fantasi

## Brunkagedej

140 g margarine (det skal være margarine, da smør er for »flydende«)  
140 g sukker

1,2 dl lys sirup (170 g)  
0,6 dl mælk  
450 g hvedemel  
1 tsk natron  
1 spsk kanel  
1 tsk stødt nellike  
1 tsk stødt ingefær

Margarine, sukker, sirup og mælk smeltes i en gryde ved lav varme (op til omkring 50 grader). Resten af ingredienserne sigtes sammen og blandes med blandingen i gryden. Dejen



**4** Sæt væggene sammen først. Læg dernæst tag på.

# du et kagehus

skal herefter stå en hel nat i køleskab.

Nu skal der laves en skabelon til kagehus. Enten kan du selv tegne et hus, eller du kan finde tegninger til et kagehus på internettet. Man kan også købe et udstickersæt til kagehuset.

Denne portion dej passer til et hus, der er 20 centimeter i længde og højde samt 15 centimeter i bredden.

## Glasur (royal icing)

0,3 dl past. æggehvide (1 æggehvide)

cirka 250 g flormelis (sigtet)

1 tsk citronsaft

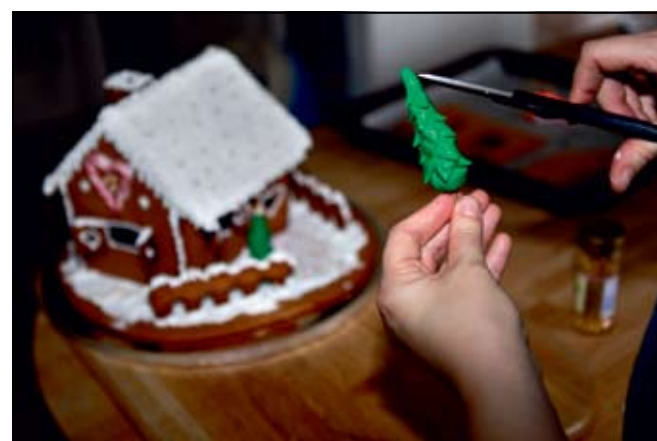
Æggehvide og halvdelen af flormelis hældes i en skål og piskes sammen med en spatel eller spiseske. Citronsaft hældes i og resten af flormelis tilsettes gradvist.

Denne glasur kan holde cirka to uger i køleskabet i en lufttæt beholder.

Hop til billederne og se skridt for skridt, hvordan du bager kagehuset.



Dette charmerende kagehus er et »begynderhus«. Det tog Noelia en halv time at samle og pynte kagehuset, men for begyndere er det nok klogt at sætte et par timer af.



**8** Med fondant, som er en slags spiseligt »modellervoks«, kan man lave juletræer og nisser. Fondant fås i mange farver. Juletræet laves ved at trille en trekant, sæt den på en pind og klip i den. Nu kan træet »plantes« uden for kagehuset.



**7** Kagehuset pyntes efter egen fantasi. Her er brugt chokoladeknapper som belægningssten, og to julestokke formet som et hjerte pynter på gavlen.



**5** Huset står her på en bund af brunkagedej med glasur som sne. Man kan også sætte huset på en bakke eller andet - brug fantasien. Med kagesprøjten - rul eventuelt et kræmmerhus af bagepapir og klip spidsen af eller køb nogle engangssprøjteposer - pyntes huset. Her dekorerer Noelia Albert vinduets skodder.



**6** Noelia bruger glasuren som »polyfilla«. Glasuren er også med til at holde sammen på huset, der kan stå i et par uger, inden det spises. Sørg for, det står tørt. Fugt kan få kagehuset til at kollapse.