

NYHAVN I PEBER KAGEDEJ



Klar? Parat? Byg!

Tænd ovnen, find kagerullen
frem og sæt i gang!

Find opskrift, flere fiffige tricks
og tips til pyntningen på

EXPERIMENTARIUM.DK

**EXPERI
MENT
ARIUM**

HUS 1

NYHÅVN 2 X FACADE /BAGSIDE

OBS!

Lig skabelonen på én side, når du skærer facaden og lig den spejlvendt, når du skærer bagsiden. På den måde bliver ydersiden pæn på begge sider.

16,5 cm

6,5 cm

HUS 2

1 cm

9 cm

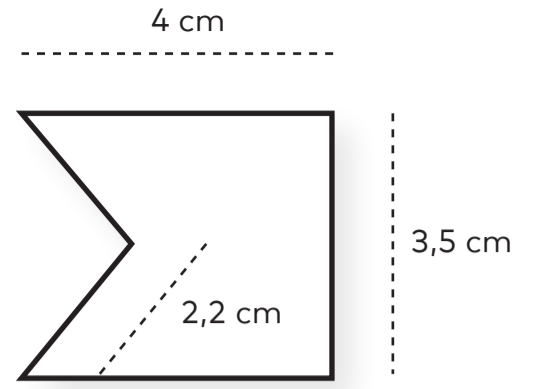
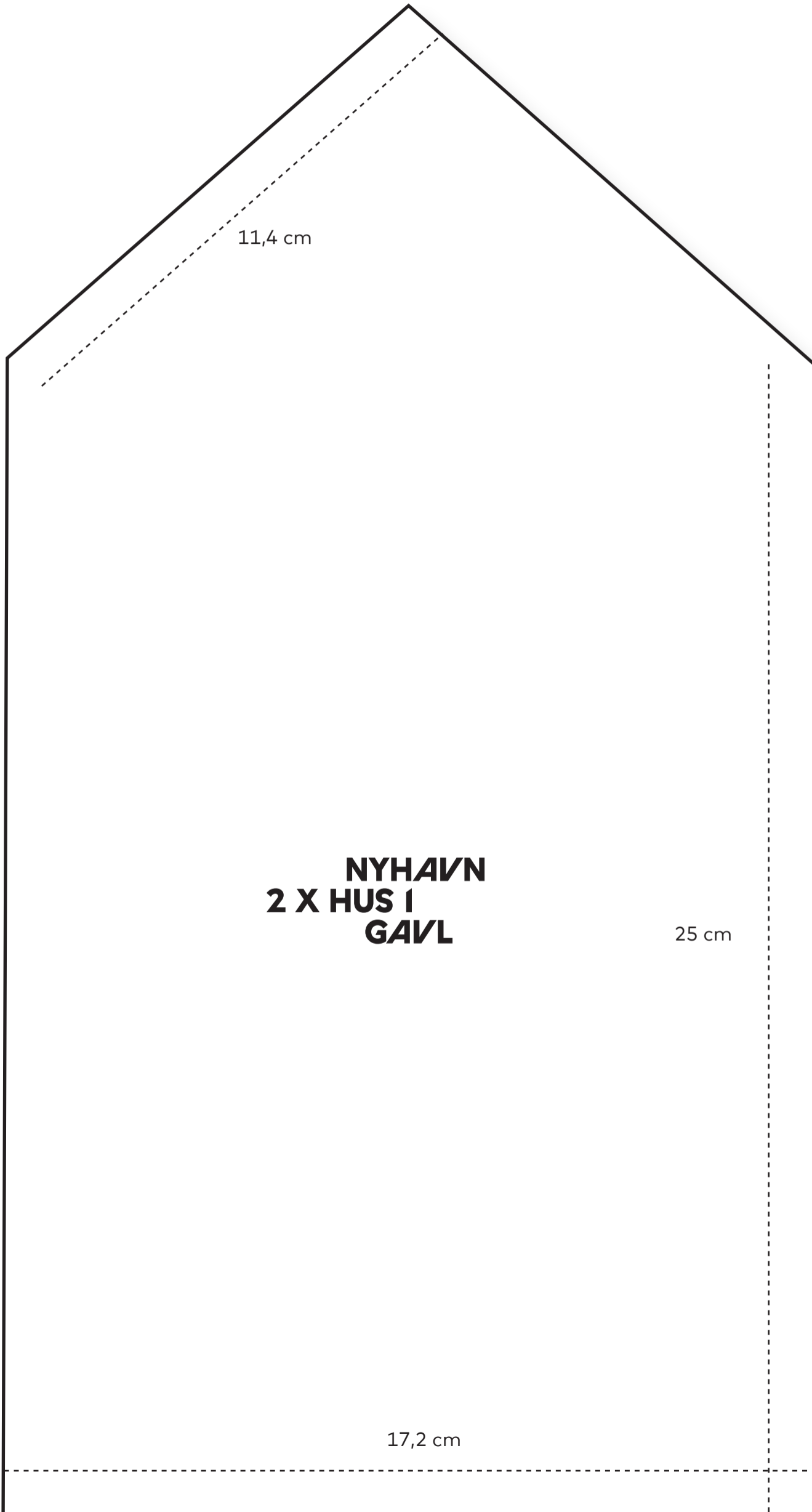
12,5 cm

1 cm

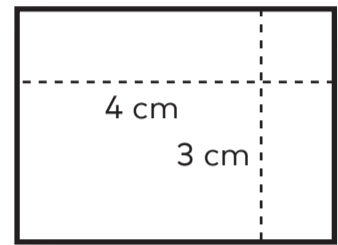
HUS 3

4,5 cm

12,5 cm

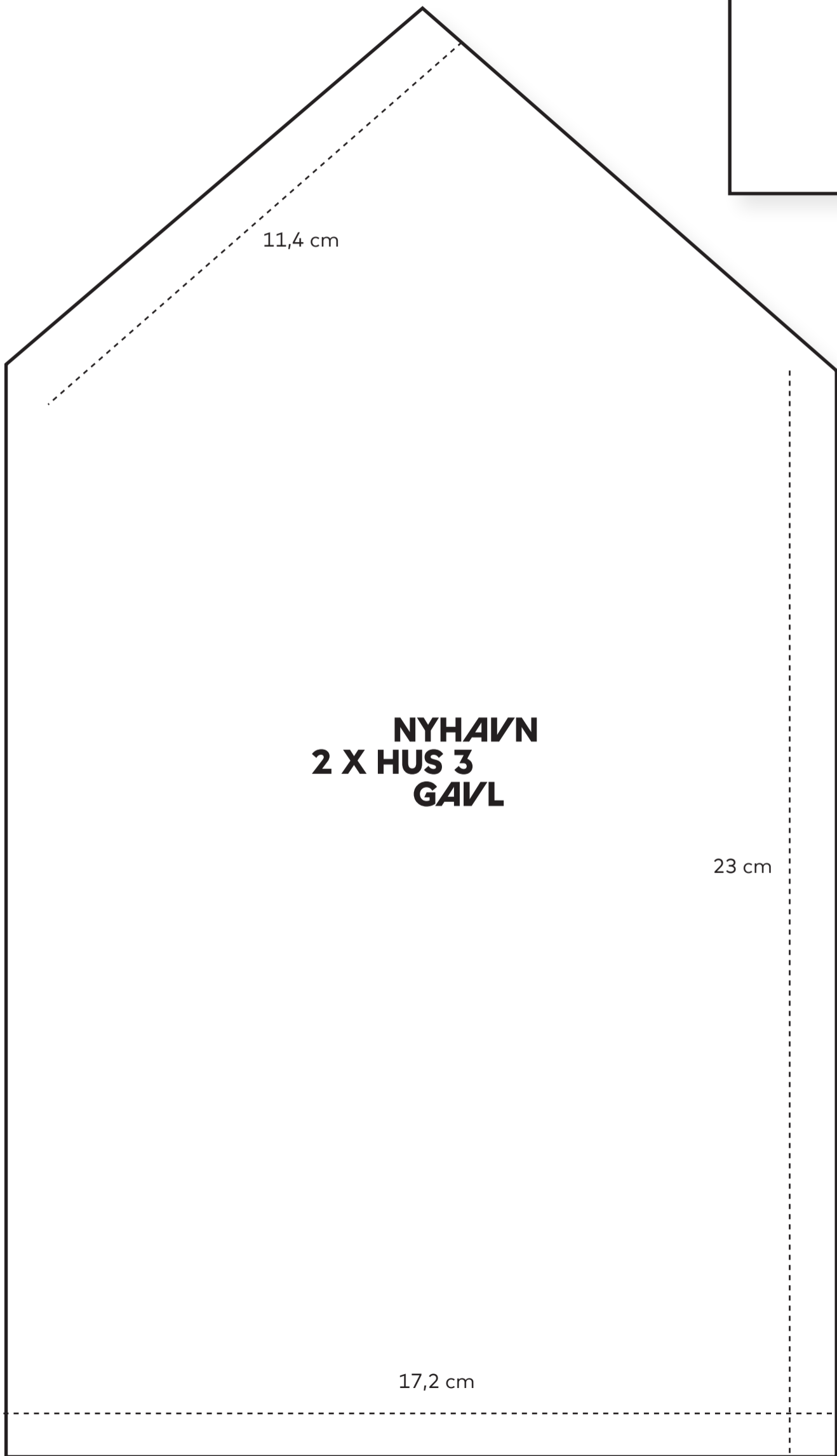
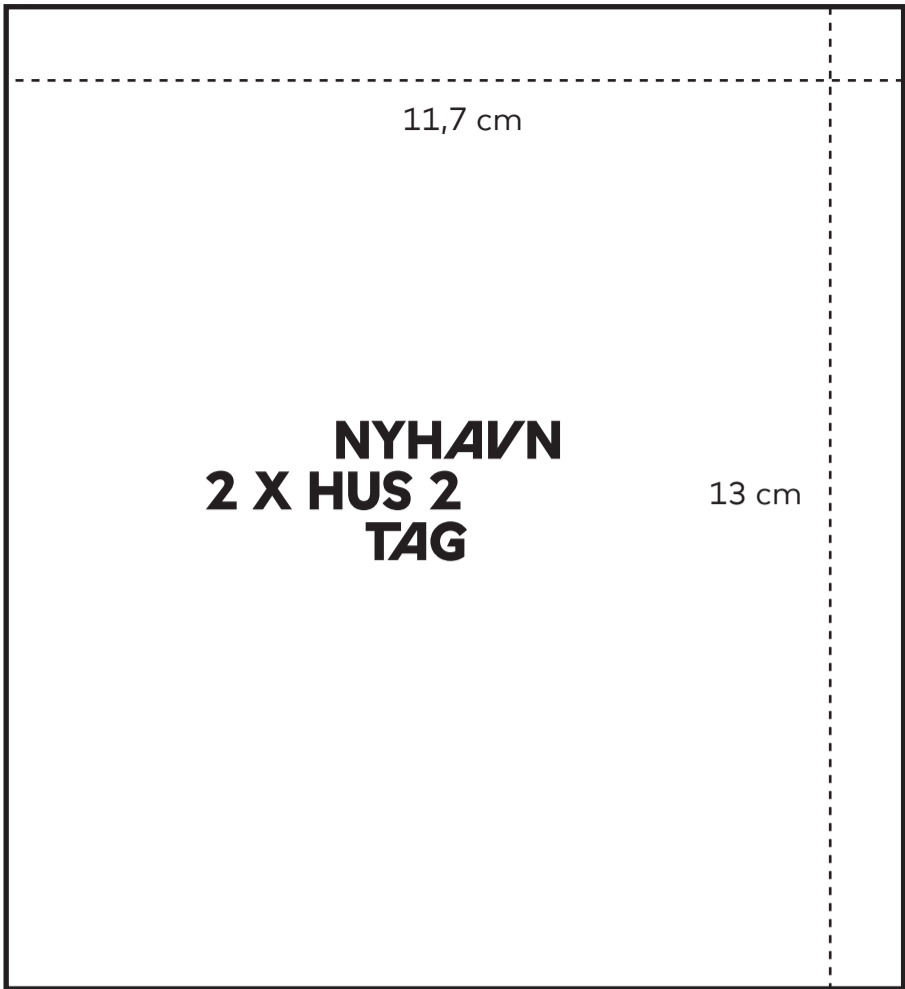


**NYHAVN
10 X SKORSTEN
SIDE 2**

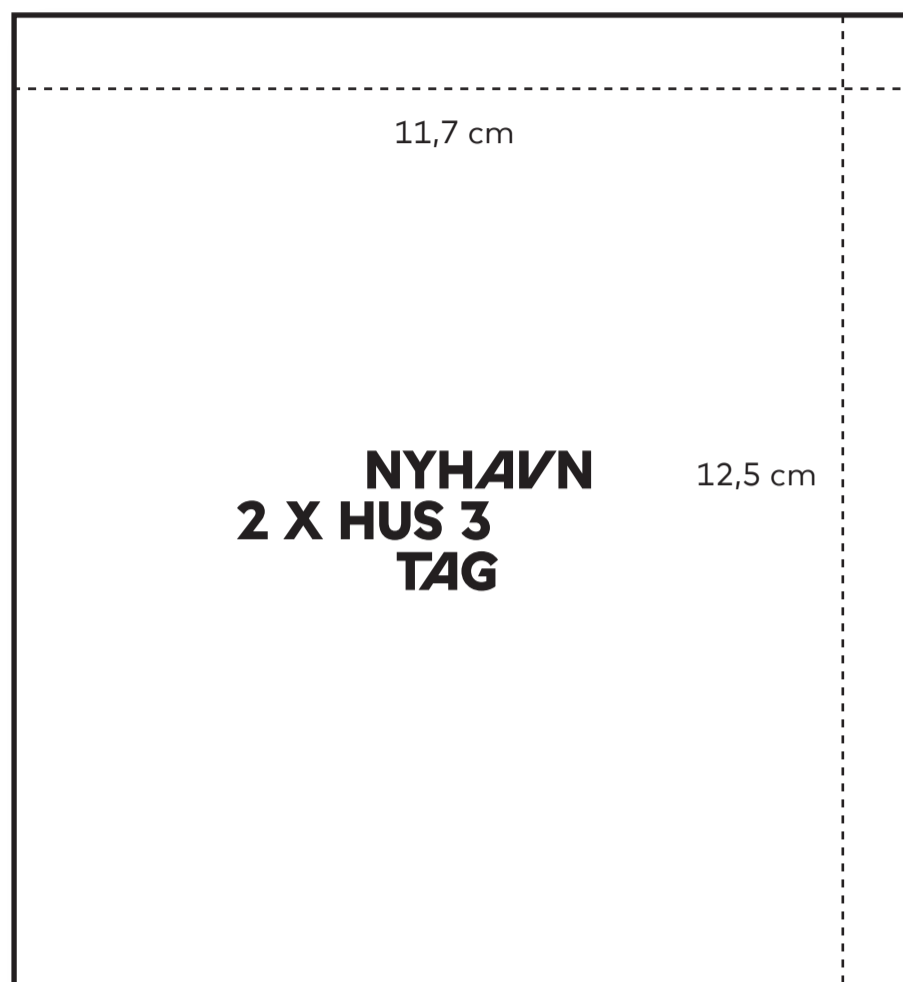
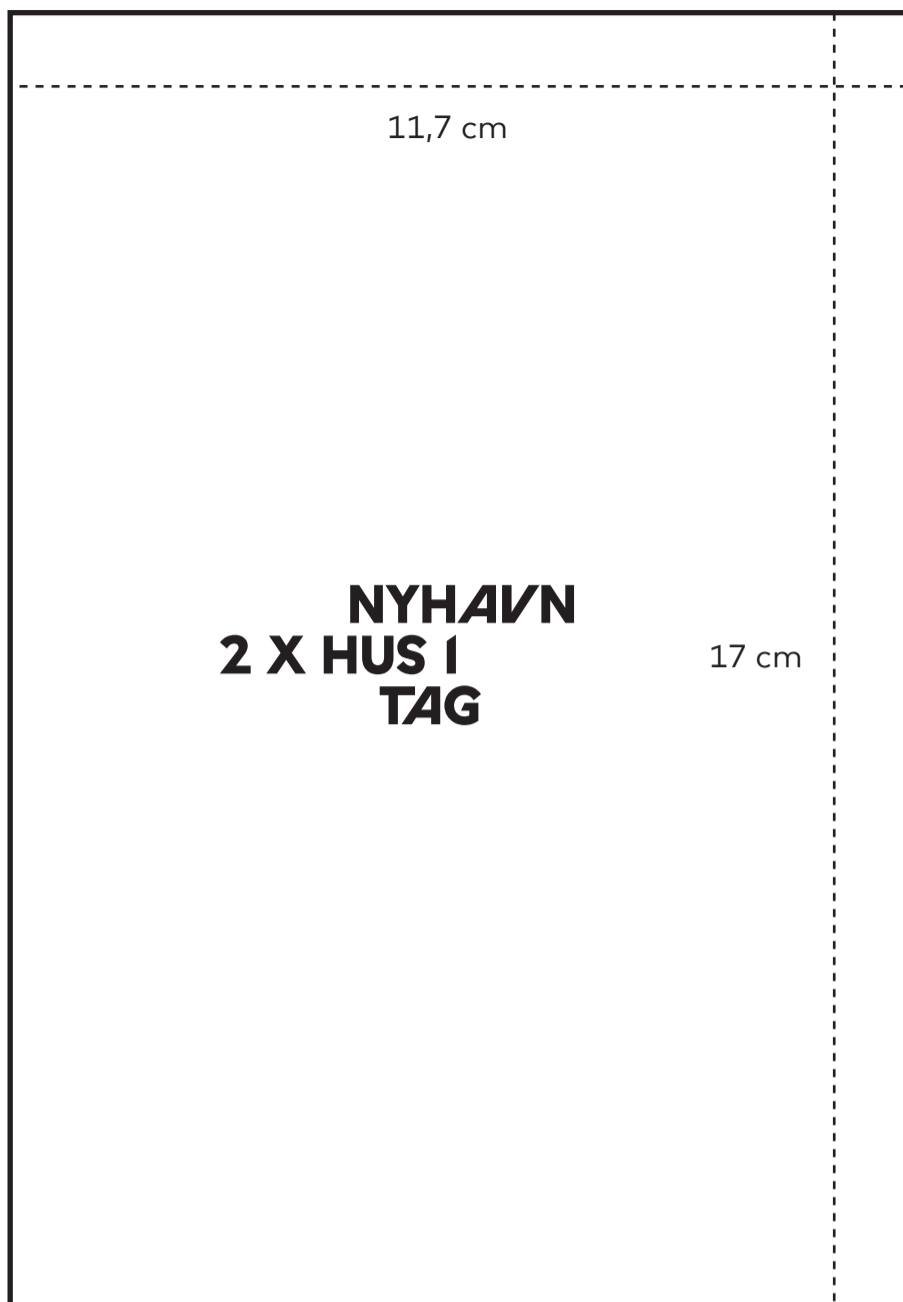


**NYHAVN
6 X SKORSTEN
SIDE 1**

**EXPERI
MENT
ARIUM**



**EXPERI
MENT
ARIUM**



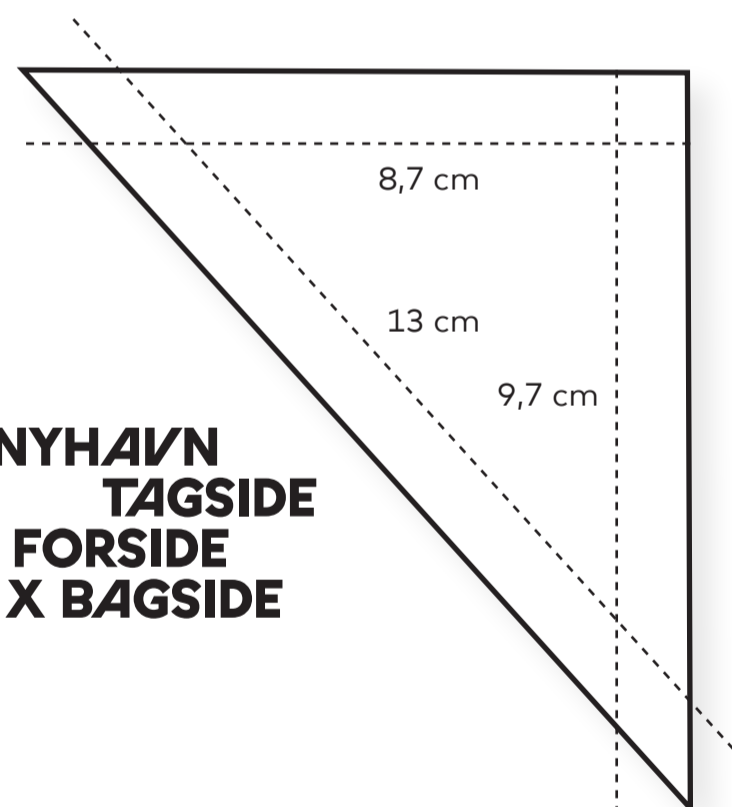
5 HURTIGE TRICKS TIL AT BYGGE DET FLOTTESTE TÅRN

1. Skær dejen ud efter skabelonen - lige *efter* du tager den ud af ovnen. Så undgår du, at dejen ændrer form under bagningen.
2. Overvej om du vil pynte før eller efter, du samler. Det er lettere at arbejde med glasur på en vandret flade. Samtidig risikerer du at ødelægge din glasur, hvis du ikke er forsigtig, når du samler.
3. Saml din konstruktion på et fad, så den kan transporteres.
4. Indsæt støtte i din konstruktion. Brug fx ispinde, papkassepap, toiletruller eller hønsetråd.
5. Husk julehyggen og hav gerne en hjælpende hånd parat.



TIP!
Brug lakridskonfekt til at lave sprossede ruder.

**NYHAVN
TAGSIDE
2 X FORSIDE
2 X BAGSIDE**



**EXPERI
MENT
ARIUM**