

NY jule-medalje-sang

- indspillet af **Boysen-Andersen Band**

ved Claus, guitar og Inge, klaver
sammen med Roland, bas og special guest

Tom McEwan, sang
rytme
spøg &
spas



vil hædre julens
medalje-vindere



Velkommen
JERNBANECAFEEN
ved Hovedbanen - modsat Tivoli
Reventlowsgade 16, 1651 Kbh V
TLF + 45 3321 6090

7 morgen - 2 nat 7 dage om ugen



JULE-nat hygger vi til **05** **NYTÅRS-aften** fester vi til **05**

Se DR2's Kæmpestore Lillejuleaftens Show 23. dec 2019 kl 20
Programmet er optaget på Jernbanecafeen i både 2018 og 2019



Glædelig jul
med opskriften på



ønskes du fra alle os på **JERNBANECAFEEN**



JERNBANE
*jule-
hygge*

Pakkekalenderen
åbnes kl 10 & 19

Der klippes og flettes
de fineste julehjerter

JERNBANECAFEEN's

ØL pebernødder

- bages med Jule-sten-øl fra
Thisted Bryghus hos



DEN HELT RIGTIGE
BAGER

SIDEN 1887

Gammel Bagsværdvej 64, Kgs Lyngby.



Agnete Bjørlig,
ejer i 3. generation

Du kan købe en dåse á 150 g ØL-pebernødder her.
Spise dem her. Eller bringe dem hjem til én du holder af.
Måske til dig selv?

Eller ... du kan selv bage
ØL-pebernødder:

Ingredienser til 1200 ØL-pebernødder

- 500 g rørsukker
- 250 g tempereret smør
- 2 dl piskefløde
- 1 dl juleøl, fx
Thy Jule-Sten-øl
- 125 g lys sirup
- 125 g mørk sirup
- 40 g bagepulver
- 10 g stødt ingefær
- 10 g stødt kanel
- 4 g stødt peber
- 10 g stødt kardemomme
- 12 g kakaopulver
- 1 kg hvedemel

ØL-pebernødder
er sprøde og lækre

*Hvis du ikke lige skal bruge 1200 peber-
nødder... så kan du halvere opskriften - og
der bli'r lidt ekstra god øl til bageren!*

Opskriften er af
Anne-Mette Meyer Pedersen,
tidligere formand for Danske Ølentusiaster
Oprindelig fra ØLentusiastenN #71 dec 2012

Sådan gør du

- Smør og sukker piskes godt sammen
- Krydderier, kakao, fløde og øl tilsættes og der piskes
- Mel og sirup hældes i en røreskål, gerne på en køkkenmaskine, da dejen bliver tung!
- Smør og sukker-blandingen tilsættes plus evt mere mel, til dejen er til at forme som en bolle. Dejen vil være ret blød
- Lad dejen hvile i køleskab minimum 4 timer, gerne natten over
- Tril dejen til *pølser*, som skæres ud i ens stykker, der trilles til kugler i cirka samme størrelse som en hasselnød-kerne, inden de bliver bagt. *Eller gør dem store og firkantede ... som bagerens!*
- Bag pebernødderne ved 190 grader i 14-18 minutter, afhængigt af størrelsen. De skal være lysebrune og sprøde

