

# Offene Tür - Backtag



Von April bis September finden im Museumsdorf die beliebten Backtage statt.

Ab 9:00 Uhr wird der Lehmbackofen im Backhaus mit Holz angeheizt. In der Küche wird vormittags der Butterkuchenteig von Hand geknetet, auf die Backbleche verteilt und mit Zucker, Butter und Mandeln belegt. Der Brotteig wird mit einer Teigknetmaschine bearbeitet.

Um 14:00 Uhr wird die Glut aus dem Lehmbackofen geholt und es kommen zuerst die Butterkuchenbleche in den ca. 300 Grad heißen Ofen und danach die Brote. Das Museumsdorf duftet dann herrlich nach frischem Butterkuchen und Brot.



Ab 15:00 können die Gäste den Kuchen mit Kaffee, Tee oder Kaltgetränken käuflich erwerben und es sich dann in gemütlicher Runde auf dem Museumsgelände gut gehen lassen.

Die Brote werden zum Verzehr für zuhause zum Kauf angeboten

