



36. årgang · Nr. 34 06. september 2016

BAKKANELEN

E-mail: Bakkanalen@bf-bakken.dk
Redaktion Charlotte, Johanne og Lene

Deadline søndag kl. 16 00

Hjemmeside: www.bf-bakken.dk
Redigeres af bofæller

Indlæg til Bakkanelen:

Skriv teksten i arial 11 pkt

Overskrifter i arial 12 pkt

Kalender og mail

Husk at sende mig en mail, hvis I skal bruge fælleshuset og så skal det selvfølgelig også skrives på kalenderen i fælleshuset.

Redaktrisen

Møder og arrangementer:

Bestyrelsesmøder:

Fællesmøder:

Torsdag 22. september

Mandag 24. oktober

Tirsdag 22. november

2016

Søndag 4. september Hus 25

Lørd. d. 17. sept. Trivelsdag Stgr. 5

Lørd. d. 10. september Hus 26A

Lørd. d. 24. september Hus19

Sønd. d. 25 september Hus1

Lørd. 1. oktober Hus 25

Lørd. d. 8. oktober BF Stavnsbåndet

Fred, d. 28. oktober kl.21-23 Musikcafe

Lørd. d. 29. oktober Hus 21

Sønd. d. 27. november 1. advent Stgr. 6

Lørd. d. 3. december Hus 1

Sønd. d. 11. december 3. advent Stgr. 1

Sønd. d. 25. december Hus 10

Mand. d. 26. december Hus 4

Lørd. d. 31. december Nytår Stgr. 2

2017:

Lørd. d. 13. maj Hus 7

Lørd. d. 10. juni Hus 1

Rengøring søndag d. 11. september kl. 10

Stamgruppe 1

Anne-Dorthe

Arne + Jakob

Dan

Gerda

Hanne + Morten

Hjørdis

Karen Sofie

Marcus

Jacob + Villy

Fødselsdage:

Villy 5 år – mandag 05.09

Tillykke



Film i Humlebio

Har du lyst til en lokal biografoplevelse går der lige i øjeblikket "Søstre" – et varmt familie portræt. Hvis du er mere til New York og sangerinde-drømme kunne du – evt. sammen med en bofælle – snuppe "Florence".

Bakkens æblekage – til inspiration

Midt i denne høsttid med Bakkens flotte æbletræer kan nedenstående være inspiration til en hyggelig eftermiddag.

Æbletærte med kanel-sukker 6-8 personer

INGREDIENSER

TÆRTEBUND TIL ÆBLETÆRTE

150 g smør
150 g sukker
1 æg
150 g hvedemel
1 tærteform, gerne med aftagelig bund (25 cm i diameter)

FYLD

3-4 syrlige æbler
1-2 spsk. sukker
1 tsk. kanel

TIL SERVERING

2½ dl piskefløde

Opskrift - sådan laver du æbletærte med kanel-sukker

1. Tærtebund: Skær smørret i stykker, og pisk det luftigt med sukkeret, enten i en foodprocessor eller med en elpisker. Tilsæt æg og hvedemel, og rør dejen sammen, til den er jævn. Beklæd tærteformen med bagepapir, og pres dejen jævnt ud i formen, så den dækker formens bund og indvendige kanter.

2. Fyld: Skyl og halvér æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne i tynde skiver. Læg skiverne tæt sammen oven på dejen. Bland sukker og kanel, og drys det over

æblerne. Bag æbletærten i en 175° varm ovn i 35-40 minutter.

3. Servering: Pisk fløden til skum, og servér som tilbehør til den lune æbletærte..