

Dan  
Sukker

# Dansk bagværk til julehyggen

Fem opskrifter på ægte danske  
småkager med dansk sukker



*Brunkagen stammer helt tilbage fra middelalderen. Som de fleste af vores øvrige julesmåkager, blev de dog først en udbredt spise, da støbejernskomfurerne indtog landets køkkener i midten af 1800-tallet. Dengang brugte man betegnelsen peberkage om brunkagen – “at pebre” betød nemlig ikke oprindeligt at tilsætte peber, men at krydre.*

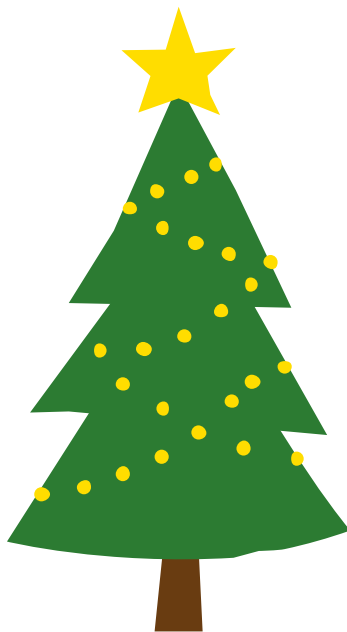


# Brunkager

Cirka 100 stk.

## Ingredienser

250 g smør i tern  
125 g Dansukker lys sirup  
250 g Dansukker sukker  
1 spsk. stødt kanel  
1 tsk. stødt nellike  
100 g hakkede mandler  
25 g potaske  
1 spsk. vand  
500 g mel



## Sådan gør du

Kom smør, lys sirup og sukker i en stor gryde. Lad det smelte under omrøring ved jævn varme – det må ikke koge. Kom smørblandingen i en skål, lad den køle og tilsæt derefter kanel, nellike og hakkede mandler. Rør blandingen sammen. Opløs potasken i vandet og rør det i smørblending sammen med melet – som tilsættes lidt ad gangen.

Del dejen i 3 lige store portioner og form dem til ruller med en diameter på ca. 6 cm. Stil dejen tildækket i køleskabet i mindst et døgn. Skær rullerne ud i så tynde skiver som muligt, og læg dem på bageplader med bagepapir.

Bag brunkagerne ca. 7 min ved 175° øverst i alm. ovn. Lad dem køle af på en bagerist.

Opbevar brunkagerne i en lufttæt beholder.

# Jødekager

Cirka 100 stk.

## Ingredienser

Dej

250 g hvedemel

150 g Dansukker sukker

½ tsk. hjortetaksalt

200 g koldt smør

Pynt

1 spsk. Dansukker sukker

½ tsk. stødt kanel

1 sammenpisket æg



## Sådan gør du

Rør mel, sukker og hjortetaksalt godt sammen. Skær smørret i tern og smuldr det i melblandingen. Ælt dejen grundigt, del den i 2 portioner og form dem til ruller med en diameter på 5-7 cm. Kom dejen tildækket i køleskabet i mindst 2 timer eller i fryseren i ca. ½ time.

Bland sukker og kanel. Skær rullerne ud i tynde kager. Pensl kagerne med æg og drys hver af dem med kanelsukker på midten. Flyt dem forsigtigt over på bageplader med bagepapir.

Bag jødekagerne i midten af ovnen i 5-6 minutter ved 200° i alm. ovn. Lad dem køle af på en bagerist.

Opbevar jødekagerne i en lufttæt beholder.

*Man kan finde opskrifter på jødekager, der daterer sig helt tilbage til 1856. Ingen ved helt, hvorfra kagens navn stammer, men madhistorikerne er dog enige om, at opskriften kommer fra jødiske bagere, som der var mange af i København i 1800-tallet. Dengang dryssede man kagerne med kardemomme, hvor de fleste i dag drysser med kanel sukker.*



*Vaniljekransen stammer fra småkagernes storhedstid i 1840'erne. Den hørte oprindeligt til blandt de absolut fineste bagværk med dens overflod af luksuriøse ingredienser som vanilje, mandler, rigelige mængder smør og dansk sukker.*

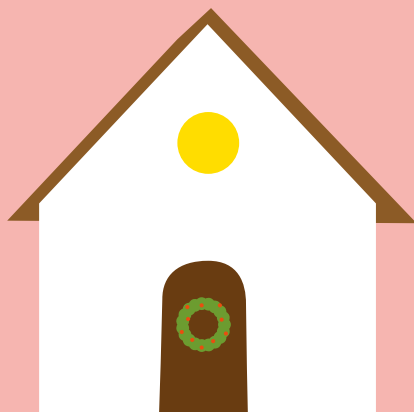


# Vaniljekranse

Cirka 100 stk.

## Ingredienser

1 vaniljestang  
100 g smuttede mandler  
375 g hvedemel  
125 g kartoffelmel  
375 g koldt smør  
250 g Dansukker sukker  
1 æg



## Sådan gør du

Skrab vaniljestangen for vaniljekorn og bland med de smuttede mandler. Hak blandingen meget fint, brug gerne en foodprocessor eller minihakker. Bland hvedemel og kartoffelmel sammen. Skær smørret i små stykker og smuldr det i melet. Tilsæt sukker og mandelblanding. Saml dejen med ægget. Stil dejen tildækket og koldt til næste dag. Kør den afkølede dej gennem en gammeldags kødhakker\*, hvor hullerne er erstattet af en stjerneform specielt beregnet til bagning. Lav lange stjerneformede dejstykker og del dem i 12 cm pr. styk. Fold enderne sammen, så de danner små kranse.

Bag vaniljekransene i midten af ovnen i ca. 8 minutter ved 200° i alm. ovn. Lad dem køle af på en bagerist.

Opbevar vaniljekransene i en lufttæt beholder.

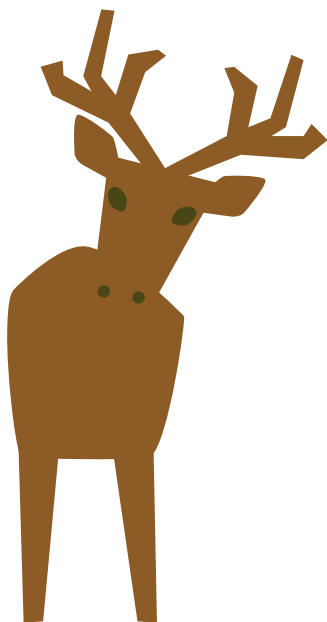
*\*Man kan bruge sprøjtepose med stjernetyl, hvis man ikke har en kødhakker. Dejen skal være lidt mere blød, hvis den skal i sprøjtepose. Del evt. dejen op i mindre portioner, så sprøjteposen ikke bliver for tung at arbejde med. Sprøjt kransene ud i ringe – med en diameter på ca. 4 cm – direkte på bageplader med bagepapir.*

# Klejner

Cirka 100 stk.

## Ingredienser

180 g Dansukker sukker  
3 æg  
125 g smør  
3 spsk. piskefløde  
1 tsk. stødt kardemomme  
1 tsk. revet citronskal  
500 g mel  
½ tsk. hjortetaksalt  
500 g palmin til kogning



## Sådan gør du

Pisk æg med sukker til det bliver luftigt. Smelt smørret og tilsæt det sammen med fløde, kardemomme, hjortetaksalt og revet citronskal i æggemassen. Rør melet i og lad dejen hvile tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Ælt dejen forsigtigt på et meldrysset bord og del den i 2 lige store portioner. Med kagerulle udrulles et rektangel af den ene portion dej i ca. 20 x 34 cm. Skær 3 cm brede strimler på den lange led. Skær strimlerne over på skrå (ca. 8-9 cm lange). Skær et lille rids i midten af hver klejne, træk den ene spids gennem ridset, og sno dejen, så siderne drejer om sig selv. Det samme udføres med den anden portion dej.

Varm palminen op i en lille, dyb gryde ved jævn varme – fyld kun gryden halvt op. Brug en tandstik for at tjekke om palminen er varm nok. Når det syder omkring spidsen, er den klar. Læg forsigtigt 2-3 klejner i det varme fedtstof og kog dem til de er gyldne – vend dem et par gange. Klejnerne skal hurtigt stige op til overfladen – ellers er fedtstoffet ikke varmt nok. Tag klejnerne op og læg dem på fedtsugende papir. Serveres kolde eller lune. Opbevar klejnerne i en lufttæt beholder.



*De første opskrifter på klejner stammer fra 1700-tallet, men kagen blev allerede nydt i Danmark helt tilbage i det 14. århundrede. Det skyldes, at klejner jo ikke skal bages, men koges – og madlavningen dengang foregik for de flestes vedkommende udelukkende over et åbent ildsted. Klejnen er formentlig den af de danske julesmåkager, der har bevaret mest af sin oprindelige smag og sit originale udseende.*



*Pebernødder kan dateres helt tilbage til middelalderen, hvor de oprindeligt blev lavet af en rest af rugbrødsdej æltet med forskellige krydderier, honning og – hvis der var råd til det – også et par æg. De blev bagt uden hævemidler over ildstedet, hvilket har gjort, at de var hårde som nødder. Dengang var sukker og søde sager langtfra noget, man fik til hverdag, så de små, søde, krydrede pebernødder har været en sjælden luksus.*



# Pebernødder

Cirka 100 stk.

## Ingredienser

180 g Dansukker sukker

1 æg

2 spsk. piskefløde

250 g mel

¼ tsk. hjortetaksalt

½ tsk. stødt kanel

½ tsk. stødt hvid peber

½ tsk. stødt ingefær

½ tsk. stødt nellike

100 g smør



## Sådan gør du

Pisk sukker og æg til en luftig æggemasse og rør fløden i. Bland mel og krydderier og smuldr smørret heri. Saml dejen med æggemassen – dejen er meget fugtig. Stil dejen i køleskabet i mindst 1 time.

Form dejen til 2-3 tynde ruller – brug evt. en lille smule mel. Skær rullerne i små stykker på størrelse med et hindbær og tril dem runde. Sæt pebernødderne på bageplader med bagepapir.

Bag pebernødderne i 9-10 minutter ved 200° øverst i alm. ovn. Lad dem køle af på en bagerist.

Opbevar pebernødderne i lufttæt beholder.



# Dansk jul med dansk sukker siden 1872

Historien om produktionen af roesukker har rødder tilbage til 1800-tallet, hvor C.F. Tietgen grundlagde den første danske sukkerroefabrik. Derfra er det gået slag i slag til det, som vi i dag alle kender som Dansukker.

I Danmark dyrkes størstedelen af sukkerroerne på det sydvestlige Sjælland og Lolland Falster. Det er også her, vi har vores to fabrikker. Sukkerroerne høstes om efteråret og vinteren, og det er kun i disse måneder, at sukkerproduktionen er i gang.