



# *En lidt grønnere jul!*

*Gør julens bagværk økologisk med Dansukkers  
nyhed, lokalproduceret økologisk sukker*



*Dan  
Sukker*



LAD DIG INSPIRERE

A hand holding a basket of fresh green leafy vegetables, likely sugar beets, in a forest setting. The background is a blurred forest with trees and foliage. A small pink circle is visible in the upper center of the image.

# Lokalt på den nordiske måde!

*Find vores økologiske sukker fra lokalt dyrkede sukkerroer i butikkerne! Let at kende på den grønne farve, det danske flag og roen. Vores økologiske sukkerroer dyrkes i Danmark og Sverige. Ved dyrkning af vores økologiske sukker anvender vi staldgødning, og ukrudtet på roemarkerne fjernes mekanisk eller ved håndkraft, med hakker på den gammeldags måde. Det gør dyrkningen lidt mere tidskrævende, men det er godt for miljøet, og sukkeret bliver bestemt ikke ringere af det.*



*Økologiske  
nyheder fra  
danske og svenske  
sukkerroer!*



# Vaniljekaramel med saltristede mandler

Ca. 20 karameller. Tid: ca. 1 time.

1 ¼ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
2 dl Dansukker Rørsukker  
2 dl piskefløde  
80 g smør  
½ tsk. vaniljesukker  
2 dl saltristede mandler  
maizena til fadet

1. Forbered et ildfast fad på ca. 20 x 30 cm med et stykke bagepapir drysset med maizena.
2. Kom alle ingredienserne i en gryde og varm op til 125°C, rør rundt en gang imellem. Tag gryden af varmen, og tilsæt mandlerne.

3. Hæld den flydende karamel i det ildfaste fad, og lad den sætte sig natten over.
4. Vend karamellen ud på et skærebræt. Skær den i mindre stykker, og pak dem ind i bagepapir, som små karameller.



# Marcipangrise med rødbedefarve

Ca. 10 grise. Tid: ca. 1 time.

## Marcipan

½ spsk. rødbedesaft

4 dl mandelmel

2 ¼ dl Dansukker Økologisk Sukker

1 æggehvite

2 spsk. (eller lidt mindre) koldt vand

1 spsk. rapsolie

5 dl Dansukker Økologisk Flormelis

1. Skræl rødbeden, og riv den på et rivejern. Pres saften ud ved hjælp af en si.
2. Blend mandelmel og sukker godt i en foodprocessor.
3. Tilsæt æggehvite, vand, rødbedesaft og olie, mens maskinen kører. Sørg for at skrabe kanterne ned, så det hele bliver blandet godt.
4. Tilsæt flormelis lidt ad gangen og fortsæt, til dejen samler sig.
5. Form grisene præcis, som du ønsker. Lad fantasien råde!

6. MEN ... hvis du gerne vil lave en større julegris med tre smågrise (som på billedet), gør du sådan her: Del marcipanen i to dele, og del derefter den ene del i yderligere 4 dele. Den store del bliver kroppen, og de fire mindre bliver grisens hoved og de tre smågrise. Nip en lille bid af hver 'krop', og tril halekrøllerne. Form derefter kroppene, og sæt halekrøllerne på. Læg den store krop på det ønskede serveringsfad, og form den, så den buer lidt. Brug bagsiden af en kniv til at markere folder og lår. Læg smågrisene 'under maven'. Form nu hovedet på den store gris. Nip en lille bid af, og tril to dråber. Form derefter hovedet. Tænk formen som en pære, der er faldet ned. Sæt den største del fast på kroppen. Tryk dråberne flade, og form dem til to ører, som sættes i folden imellem krop og hoved. Sæt to runde dekorationskugler fast som øjne, og dup to prikker på med smeltet mørk chokolade som pupiller.



# Peberkagedrivhus *Tid: ca. 5 timer*

## Peberkagedej

2 ¼ dl Dansukker Økologisk Sukker  
5 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
400 g smør  
3 æg  
2 l hvedemel  
2 tsk. natron  
2 spsk. (evt. lidt mere) stødt kanel  
2 spsk. (evt. lidt mere) stødt nellike  
2 tsk. stødt ingefær  
En smule salt

## Tør karamel til samling af hus

4 dl Dansukker Økologisk Sukker

## Vinduer

22 blade husblas

## Glasur

3 æggehvinder  
10-13 ½ dl Dansukker Økologisk Flormelis

1. Smelt sukker, sirup og smør sammen i en gryde, og lad det køle helt af.
2. Pisk æggene i med håndkraft.
3. Bland alle de tørre ingredienser i en skål, og hæld den våde blanding til peberkagedejen ned i midten. Rør først dejen sammen med en træske, og ælt derefter dejen med håndkraft i nogle minutter.
4. Del dejen i seks dele, og tryk dem flade. Pak dem omhyggeligt ind i husholdningsfilm, og lad dem hvile i køleskabet i ca. 30 minutter.
5. Forvarm ovnen til 175°C.
6. Rul dejen ud i et rektangel, og skær ca. 1 cm uden om skabelonen (eftersom kagen trækker sig lidt sammen i ovnen). Læg ikke stykker af forskellig størrelse på samme plade, da bagetiden varierer efter størrelse.
7. Tag stykkerne ud af ovnen, når de er gyldenbrune. Skær forsigtigt vinduerne og vinduesrammerne ud, så de passer, imens stykkerne er varme, og lad dem køle af.
8. Samling med karamel: Find et skærebræt eller et fad til at bygge huset på. Varm en stegepande op til middelhøj varme. Strø sukker på i tynde lag, til det smelter, og fortsæt, til alt sukkeret er smeltet til ravfarvet karamel. Rør med jævne mellemrum med en træske, og skru ned på den lavest mulige temperatur. Vær forsigtig når du bygger, karamelmassen bliver meget varm.
9. Begynd med at sætte vinduerne i, dvs. husblasbladene. Skær husblassen i en størrelse så de passer i vinduerne. Start med de 16 stykker, der tilsammen udgør taget på drivhuset. Dryp karamel rundt om vinduespartiet, og tryk derefter husblasbladet forsigtigt fast uden at røre ved karamellen. Gør det samme med resten af vinduerne.
10. Saml derefter en gavl og en sidevæg ved at dryppe karamel på siderne og sætte dem sammen. Gavlen skal være yderst. Det er lettest at være to om at samle huset.
11. Dyp den korte side af den modsatte gavl i karamellen, og sæt den fast på samme sidevæg. Nu har du en hesteskoform, der er stabil. Pynt eventuelt med en lyskæde (LED) og nogle grønne krukker, og træk ledningen så langt ud, at den kan nå dit udtag.
12. Dyp den anden sidevægs korte sider i karamellen, og lim dem fast på gavlene.
13. Sæt derefter dørene på, så de står halvt åbne. Sæt vinduerne fast foroven, og brug indersiden som støtte til at holde tagvinduerne åbne.
14. Glasur: Pisk æggehvinder og flormelis sammen til en fast marengsmasse i en skål. Sprøjt luftige snekanter langs med gavlene og i de nederste vinduespartier.

Skabelonerne finder du på  
[www.dansukker.dk](http://www.dansukker.dk)



# Sablé Breton med solbærfyld

14 stk. Tid: ca. 1 time.

## Dej

4 æggeblommer  
2 dl Dansukker Økologisk Sukker  
3 ¾ dl hvedemel  
1 spsk. bagepulver  
210 g smør, stuetemperatur  
et godt nip havsalt

## Solbærkompot

2 ½ dl solbær  
1 dl Dansukker Økologisk Sukker

1. Pisk æggeblommer og sukker hvidt og luftigt i en skål.
2. Sigt melet i sammen med bagepulveret, og arbejd det ind i dejen med håndkraft, til dejen begynder at smuldre.
3. Arbejd derefter smørret ind i dejen og til sidst saltet.
4. Del dejen i 14 stykker, som formes til boller. Stil bollerne i fryseren, til de er kolde.
5. Forvarm ovnen til 160°C. Læg bollerne i smurte muffinforme, og bag dem i cirka 25 minutter.
6. Tryk fx bunden af et snapseglas ca. 1 cm ned i kagen, mens den stadig er varm, så der dannes en fordybning.
7. Solbærkompot: Kog bær og sukker sammen i en gryde, til bærrerne begynder at safte, og kompotten tykner, ca. 10 minutter ved middelhøj varme. Solbær indeholder meget pektin den tykner yderligere, når den køler af.
8. Vend kagerne ud, og fyld dem med kompot. Server dem, som de er, eller lune med en kugle vaniljeis!





# Pebermyntebuer

20-25 stk. Tid: ca. 1 time.

## Chokoladedej

2 ¼ dl Dansukker Økologisk Flormelis

En smule salt

1 tsk. natron

3 dl hvedemel

1 dl kakaopulver

150 g smør, stueteremperatur

## Pebermyntefyld

4 dl Dansukker Økologisk Flormelis

2 tsk. vaniljesukker

150 g saltet smør, stueteremperatur

Pebermynteolie som smag.

OBS! Kun en lille smule.

1. Forvarm ovnen til 175°C.
2. Bland alle ingredienserne i en skål, og tryk sammen med fingerspidserne til en jævn dej.
3. Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse med lidt mel, og læg den på et stykke bagepapir. Der bliver to ark. Hvis du har mulighed for det, så stil den udrullede dej på køl eller frys i 5-10 minutter for at få så fin en form på kagerne som muligt.
4. Udstik cirkler med en udstiksform eller et glas, og skær dem over på midten. Læg kagerne på pladen med god plads imellem, da de hæver en del under bagningen. Bages i ca. 8-12 minutter. OBS! Bagetiden kan variere fra ovn til ovn. Tag kagerne ud, og lad dem køle af.
5. Pebermyntefyld: Rør alle ingredienserne undtagen pebermynteolien sammen i en skål med en dejskraber, til du har en jævn blanding. Smag til med pebermynteolien, og hæld blandingen i en sprøjtepose.
6. Sprøjt fyldet på bagsiden af halvdelen af kagerne, og sæt den anden halvdel fast på fyldet.



## Gelékonfekt

Ca. 15 stk. Tid: ca. 40 minutter + 1 døgn

500 g frosne bær efter eget valg  
(200 g råsaft)

2 dl Dansukker Økologisk Syltesukker

½ dl Dansukker Glukosesirup

1 dl vand

olie til formene

Dansukker Økologisk Sukker til at vende  
konfekten i

1. Kom bærrerne i en gryde, og lad dem tøj op ved svag varme. Blend bærrerne, og sigt saften fra i en finmasket si.
2. Mål 200 g bærsaft op, og hæld den i en ren gryde. Tilsæt syltesukker, glukosesirup og vand. Lad det koge ved svag varme, til det har nået en temperatur på 120°C.
3. Pensl silikoneforme, fx is- eller konfektforme, med olie, og hæld derefter massen i. Lad massen sætte sig ved stuetemperatur i ca. et døgn.
4. Vend konfektstykkerne i sukker, så klæber de ikke så let til hinanden. Opbevares tørt i en beholder med låg.

## Fransk nougat med peanuts og pistacie

ca. 35 stk. Tid ca. 1 time + 1 døgn

200 g jordnødder

100 g pistacienødder, saltede

210 g Dansukker Økologisk Sukker

250 g Dansukker Økologisk Lys Sirup

120 g Dansukker Glukosesirup

85 g vand

2 æggehvider (75 g)

1. Forvarm ovnen til 125°C. Hak nødderne og kom dem på en bageplade med bagepapir, og rist dem i ovnen i 20 minutter.
2. Bland sukker, sirup, glukosesirup og vand i en gryde. Kog det kraftigt uden låg, til det når 150°C. Brug et termometer for at holde øje med temperaturen.
3. Imens sukkerlagen koger op, piskes æggehviderne til et fast skum i en skål eller røremaskine. Når sukkerlagen har nået den rette temperatur, hældes den i de piskede æggehvider i en tynd stråle, imens der piskes kraftigt.
4. Fortsæt med at piske, til massen er tyk og sej, i ca. 10 minutter. Jo længere der piskes, desto sejere og mere fast bliver din nougat. Bland de ristede nødder i.
5. Hæld blandingen op i en let olieret form beklædt med bagepapir, ca. 20 x 30 cm. Tryk nougaten jævnt ud i formen med let olierede hænder.
6. Lad nougaten sætte sig ved stuetemperatur natten over. Sigt flormelis over, og skær den i små stykker. Opbevar den franske nougat i en kagedåse med låg og med smørrebrødspapir imellem lagene.



# Tærteskaller med rosmarinkaramel og chokolade-panna cotta

8 stk. Tid: 1 time og 40 min. + et døgn

## Chokolade-panna cotta

1 blad husblas  
40 g mørk chokolade  
40 g lys chokolade  
3 dl piskefløde  
2 ½ spsk. Dansukker Økologisk Brun Farin

## Tærteskaller

60 g smør  
½ dl Dansukker Økologisk Flormelis  
1 ½ dl hvedemel  
1 ½ spsk. kakaopulver  
1 æggeblomme

## Rosmarinkaramel

2-3 g (ca. 8 kviste) rosmarin  
1 dl piskefløde  
1 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
1 dl Dansukker Rørsukker  
En smule salt  
Lidt ekstra kakaopulver til drys

1. Forbered chokolade-panna cottaen dagen før. Læg husblasen i koldt vand i 5 minutter, og hak chokoladen helt fint. Kog fløden op med brun farin i en gryde og stil til side. Vrid husblasen fri for vand og rør den straks ud i den varme fløde. Tilsæt straks chokoladen, og rør, til den er helt smeltet og opløst. Hæld panna cottaen over i en ren skål, dæk med husholdningsfilm, og stil den på køl natten over.
2. Gør tærteskallerne klar. Bland hurtigt alle ingredienserne sammen til en dej. Rul dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i ca. 1 time.

3. Rul dejen ud i ca. 2 mm tykkelse. Udstik 8 cirkler, 7 cm i diameter, og skær strimler til siderne. Læg bundene på en plade med bagepapir. Smør små tærteringe, beklæd dem med strimlerne, og sæt cirklerne på bundene. Sæt tærteskallerne i fryseren i ca. 20 minutter. Forvarm ovnen til 180°C.
4. Bag tærteskallerne nederst i ovnen i ca. 7-8 minutter. Lad dem køle af.
5. Tilbered rosmarinkaramellen. Klip rosmarinkvistene af, og læg dem i en gryde sammen med resten af ingredienserne. Kog karamellen op ved middelhøj varme til 117°C. Hæld den over i en skål, der er nem at hælde fra, og lad den køle lidt af.
6. Fordel karamellen i tærteskallerne, og lad den stivne. Tilbered panna cottaen imens.
7. Pisk den kolde chokolade-panna cotta op, og fyld den i en sprøjtepose med tylle efter eget valg. Sprøjt små toppe af panna cottaen over rosmarinkaramellen, og drys med kakao.



# Klejner

35-40 stk. Tid: ca. 2 timer

150 g smør, stuetemperatur

1 ½ dl Dansukker Bagesukker

3 æg

½ dl piskefløde

½ spsk. cognac (kan udelades)

1 ½ tsk. bagepulver

ca. 8 dl hvedemel

fintrevet skal af ½ økologisk citron

## Tilsmagning af dejen efter eget valg

½ tsk. kardemomme

## Til tilberedningen

kokosfedt eller olie til fritering

Dansukker Økologisk Sukker

1. Rør smør og sukker sammen i en skål, og tilsæt æggene et ad gangen. Pisk det hele sammen. Bland fløden i, og tilsæt cognac, hvis det ønskes.
2. Tilsæt bagepulver og næsten alt hvedemelet. Ælt det hele sammen til en smidig

dej, og tilsæt mere hvedemel til sidst, hvis det er nødvendigt. Dejen skal ikke være helt fast, da den sætter sig, når den kommer på køl. Tilsæt citronskal og kardemomme, hvis det ønskes.

3. Lad dejen hvile i køleskabet i ca. 1 time. Tag dejen ud, og rul den tyndt ud på et stykke bagepapir med lidt hvedemel. Bagepapiret gør, at du ikke behøver så meget hvedemel, hvilket giver sprødere klejner.
4. Skær dejen ud i rudeformede stykker på 3 cm på den brede led og 7 cm på den lange led. Skær en rille midt på hvert stykke, og vrid den ene ende af dejen igennem det hul, rillen danner.
5. Friter klejnerne i kokosfedt/olie opvarmet til 180°C, til de er gyldenbrune. Det tager ca. 2 minutter på hver side. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle, og strø sukker over på begge sider.

# Appelsinsorbet med chokoladeknas

8 portioner. Tid: 30 min. + 5 timer i fryseren

## Appelsinsorbet

5 dl friskpresset appelsinsaft  
¾ dl Dansukker Økologisk Sukker  
½ dl Dansukker Glukosesirup  
2 æggehvider

## Chokoladeknas

50 g smør, stuetemperatur  
½ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker  
1 dl hvedemel  
1 ¼ spsk. kakao  
en smule salt

1. Start med at lave appelsinsorbeten. Giv appelsinsaft, sukker og glukosesirup et opkog i en gryde. Lad det køle af.

2. Pisk æggehviderne til et fast skum i en skål, og vend skummet i appelsinblandingen lidt ad gangen. Rør, til blandingen er jævn. Kør blandingen i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum.
3. Forvarm ovnen til 180°C, og tilbered chokoladeknas.
4. Bland alle ingredienserne i en skål og bred blandingen ud på en bageplade med bagepapir. Bag midt i ovnen i ca. 12 minutter. Rør i knaset af og til. Lad det køle af.
5. Kom chokoladeknas i hvert glas, og læg en kugle appelsinsorbet ovenpå. Drys lidt ekstra chokoladeknas over, og server.





# Pavlova-juletræ

ca. 8 portioner. Tid: ca. 2,5 time

## Pavlova

4 æggehvinder  
2 ½ dl Dansukker Bagesukker  
1 tsk. vaniljesukker  
1 spsk. maizenamel  
1 tsk. æblecidereddike

## Bærkaramelsauce

1 dl Dansukker Rørsukker  
1 dl Dansukker Økologisk Lys Sirup  
1 dl piskefløde  
75 g Bær efter eget valg, evt. ribs

## Pynt

piskefløde  
Bær efter eget valg  
rosmarinkviste

1. Forvarm ovnen til 125°C. Pisk æggehvinderne stive i en skål, og tilsæt halvdelen af bagesukkeret under omrøring. Tilsæt resten af bagesukkeret og vaniljesukkeret efter 5 minutter, og pisk i yderligere 5 minutter. Vend maizena og eddike i.
2. Tegn 5 runde ringe i forskellige størrelser på bagepapir på en bageplade, fx 14 cm, 12 cm, 10 cm, 9 cm og 7 cm. Fordel de 3 mindste på en plade og resten på en anden plade. Bred dejen jævnt ud i de markerede ringe. Bag pavlova-ringene i ca. 1 ½ time, afhængigt af størrelse. De skal være seje i midten. Sluk ovnen, og lad pladerne blive stående derinde.
3. Lav bærkaramelsaucen imens. Bland rørsukker og sirup i en gryde. Lad blandingen koge i ca. 2 minutter, til den begynder at karamellisere eller tykne lidt.
4. Hæld fløden i lidt ad gangen under piskning, og kog i yderligere ca. 4 minutter. Tilsæt bær, og rør rundt. Lad blandingen køle af, og stil den derefter i køleskabet.
5. Saml pavlova-juletræet. Pisk fløden til flødeskum i en skål. Placér derefter den største pavlova-ring på et fad, og fordel lidt flødeskum og karamelsauce henover.
6. Læg den næststørste pavlova-ring på og dernæst et nyt lag flødeskum og karamelsauce, og fortsæt på den måde, til den sidste pavlova-ring er brugt. Læg den mindste pavlova-ring på dryp sammen med en skefuld flødeskum. Dryp karamelsauce over, og pynt med bær og rosmarinkviste. Server med det samme.



# Økologiske nyheder til grønnere julebag!

**Øko Farinsocker**  
Fremstillet af danske og svenske sukkerroer.

**Øko Lys Sirup**  
Nu fra 100 % europæiske sukkerroer!

**Øko Syltesukker**  
– ny forbedret opskrift!  
Tilpas sødme, endnu bedre konsistens!

**Øko Florsukker**  
Nu fremstillet af danske og svenske sukkerroer.



**Øko Sukker**  
Almindeligt sukker fremstillet af danske og svenske sukkerroer.

Dansukkers nye økologiske sortiment fås i butikkerne fra uge 40, 2020. Udbuddet kan variere fra butik til butik.

Nordic Sugar A/S, Edvard Thomsens Vej 10, 7. sal, 2300 København S  
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefonfond 9-12.  
forbrugerkontakt@dansukker.dk. dansukker.dk



Find mere inspiration på vores hjemmeside, Facebook, Instagram og Youtube. Download også vores opskrifts-app.

