

En sommer fyldt med smag

Syltetøj, marmelade, bagværk og desserter



Syltetøj & marmelade

Med vores fleksible Syltesukker er det nemt at sætte din egen smag på sommeren. Prøv nogle af vores smagskombinationer eller lav et sammenkog af dine egne favoritter.



Kirsebærmarmelade med mørk chokolade

Denne luksuriøse marmelade er prikken over i'et - både på morgenbrødet og på ostetallerkenen efter maden.

250 g kirsebær
1 tsk. citronsaft
2½ dl Dansukker Syltesukker
20 g revet mørk chokolade
2 tsk. cognac (kan udelades)

1. Skyl kirsebærrerne, og tag stenene ud.
2. Blend eller hak bærrerne fint.
3. Bland bærmasse, citronsaft og syltesukker i en gryde, og lad det koge i 4 minutter.
4. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Bland chokolade og cognac i.
5. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas.
6. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

Hindbærsyltetøj med ingefær & lime

Frisk lime og det krydrede fra ingefæren giver en ny og eksotisk smagsdimension.

500 g hindbær
250 g Dansukker Syltesukker
3 tsk. revet frisk ingefær
Saft og skal fra 1 skyllet økologisk lime

1. Skyl bærrerne, og tilsæt syltesukker, ingefær og lime.
2. Lad det koge i 3-6 minutter, til den ønskede konsistens er opnået.
3. Skum omhyggeligt af, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt, og opbevar dem køligt.



Jordbærmarmelade med grapefrugt

Den perfekte kombination af surt og sødt. Mums på sprøde kiks.

1 stor grapefrugt
200 g friske jordbær
500 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl grapefrugten grundigt.
2. Skær den i tynde både, og derefter i tynde skiver.
3. Rens jordbærrerne, og skær dem i mindre stykker.
4. Bland grapefrugt- og jordbærstykkerne med syltesukkeret i en gryde, og lad det koge i 10-15 minutter. Skum godt af.
5. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares mørkt og køligt.



Paprika & hindbærmarmelade

Skøn til en fast ost og passer også godt til grillmad.

500 g røde peberfrugter, renset vægt
200 g hindbær
Saft og skal af 1 citron
500 g Dansukker Syltesukker

1. Skold peberfrugterne, og pil skallen af. Fjern kernerne.
2. Blend peberfrugterne.
3. Bland alle ingredienserne i en gryde, og lad det koge i 5 minutter. Skum omhyggeligt af.
4. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares mørkt og køligt.

Jordbærmarmelade med balsamicoeddike & sort peber

Spændende på morgenmadsscones. Eller hvorfor ikke som grillsauce på kylling eller svinekød?

500 g jordbær
250 g Dansukker Syltesukker
4 spsk. balsamicovineddike

1. Skyl og rens bærrene.
2. Kog jordbærrene med syltesukkeret i 5 minutter.
3. Tilsæt balsamicovineddike og sort peber, og lad det koge yderligere nogle minutter, eller til den ønskede konsistens er opnået.
4. Skum omhyggeligt af, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt, og opbevar dem køligt.

Jordbærsyltetøj med Sambuca

Dit morgenbrød bliver aldrig det samme igen! Prøv også som topping på cheesecake.

500 g jordbær
250 g Dansukker Syltesukker
3 spsk. Sambuca (lakridslikør)

1. Skyl og rens jordbærrene. Blend dem med en stavblender.
2. Bland jordbær og sukker i en gryde. Tilsæt Sambuca.
3. Lad det koge i 3-6 minutter, til den ønskede konsistens er opnået.
4. Skum omhyggeligt af, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt, og opbevar dem køligt.



*Egen produktion
smager af mere!*



*Perfekt som
værtindegave!*



Æblesyltetøj med ingefær

Cirka 1 liter

Lækre saftige æblestykker, krydret ingefær og frisk citron. En supersyltetøj!

1 kg syrlige æbler
1 tsk. revet frisk ingefær
2 dl vand
Saft og skal fra 1 citron
5½ dl Dansukker Sukker
1 knsp. natriumbenzoat

1. Skræl æblerne, fjern kernehuset, og skær æblerne i tynde både.
2. Bland æblestykker, ingefær, vand, citronsaft og -skal samt sukker i en gryde, og lad det simre under omrøring i ca. 30 minutter.
3. Tag gryden af kogepladen. Skum af. Tilsæt natriumbenzoat.
4. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares koldt.

Rabarbermarmelade

Kardemomme og rabarber. En af sommerens mest naturlige smagskombinationer.

500 g (ca. 5-10 stænger) rabarber i mindre stykker
Saften fra 1 økologisk citron
500 g Dansukker Syltesukker
1/2 tsk. stødt kardemomme

1. Kom alle ingredienserne i en gryde, og lad det koge i 4 minutter under omrøring.
2. Hæld på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares i køleskab.

Tips! Kardemommen kan erstattes af 1-2 spsk. reven, frisk ingefær.



Abrikosmarmelade med blåbær & timian

Marmelade når den er mest poetisk. Sød og krydret!

400 g friske abrikoser
100 g (ca. 2 dl) blåbær
250 g Dansukker Syltesukker
7 timiankviste

1. Del abrikoserne, og fjern stenene. Skær abrikoserne i mindre stykker, og lad dem koge op med sukker i en gryde. Tilsæt timian.
2. Lad det koge i 3 minutter. Tilsæt blåbærrene, og lad det koge i yderligere 1 minut.
3. Skum omhyggeligt af, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Luk glassene tæt. Opbevares køligt.

Tips! Anvend gerne tørrede abrikoser, men lad dem ligge i blød i cirka 12 timer.

Bagværk

Sommer er tid til spontane besøg og hygge. Med bær, frugt og lidt fantasi er det nemt at forkæle dine gæster.



Blueberry Pie Cookies

Cirka 16 kager

En spændende fortolkning af den klassiske dessert, med frisk blåbærsmag og et lækkert, sprødt mønster af tærtedej.

5 dl hvedemel
1½ dl Dansukker Sukker
1 tsk. Dansukker Fairtrade Vaniljesukker
1 tsk. salt
250 g blødt smør
3 spsk. iskoldt vand

Fyld:

200 g blåbær
1 dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
Saft og skal af en halv citron

Pensling

1 æg
1 dl Dansukker Rørsukker

1. Del smørret i mindre stykker, og kom det i melet. Læg dejen sammen, eller kom den i en foodprocessor, til dejen begynder at samle sig.
2. Tilsæt det kolde vand lidt ad gangen, og rør hurtigt sammen.
3. Del dejen i to stykker, og kom dem i plastfolie. Lad dem hvile i køleskab i ca. 1 time.
4. Kog blåbærrene sammen med sukker og smagsgiver imens i ca. 5 minutter. Blend med en stavblender. Lad det køle af.
5. Sæt ovnen på 200 grader.
6. Tag dejen ud af køleskabet, og ælt den, til den er smidig.
7. Rul de to dejstykker tyndt ud på et meldrysset bord til to lige store stykker.
8. Kom et tyndt lag blåbærpuré på den ene halvdel.
9. Skær smalle strimler af den anden dej, og læg dem i krydsmønster over blåbærrene.
10. Skær i rektangulære stykker, eller tryk små cirkler på ca. 3 cm i diameter ud, og læg dem på en plade med bagepapir.
11. Pensl kagerne med æg, og drys med Dansukker Rørsukker.
12. Bages i ovnen i 10-14 minutter.

Minicheesecakes med hindbærswirl

Cirka 12 muffinforme

Cheesecakes i portionsforme. Den sjove hindbærswirl gør det ekstra fint.

Bund:

8 Digestive-kiks
25 g smeltet smør
1 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

Hindbærswirl:

1½ dl hindbær
2 spsk. Dansukker Flormelis
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker

Fyld:

1½ dl Dansukker Sukker
1 spsk. hvedemel
400 g friskost
1 tsk. citronskal
1 tsk. Dansukker Fairtrade Vaniljesukker
2 store æg
2 spsk. piskefløde

1. Opvarm ovnen til 175 grader.
2. Blend kiksene, og bland det smeltede smør og sukkeret i.
3. Kom en spiseskefuld af kiksedejen i bunden af formene. Tryk dejen ud, så den bliver jævn.
4. Bages i ovnen i 5 minutter.
5. Blend hindbær, flormelis og vaniljesukker.
6. Pres blandingen gennem en finmasket si for at skille frøene fra hindbærpuréen. Stil til side.
7. Pisk sukker og mel sammen, tilsæt friskost, citronskal og vaniljesukker, og bland, til massen er jævn.
8. Bland æggene i (et ad gangen), og tilsæt piskefløden.
9. Fordel friskostblandingen i formene.
10. Kom en cirkel hindbærssauce over hver muffin. Brug en tandstik til at røre lidt mere og lave en "swirl".
11. Bages i 15-20 minutter, til fyldet er stivnet.
12. Lad dine muffins køle helt af, og køl dem derefter i køleskabet, så de sætter sig.
13. Pynt med friske hindbær.





Sommermarengs

Cirka 40–60 stk.

Et fyrværkeri af farve og smag.

4–5 æggehvider (ca. 150 g)

3½ dl Dansukker Sukker

½ tsk. vineddike

1. Sæt ovnen på 200 grader.
2. Beklæd en bradepande (30 x 40 cm) med bagepapir, hæld sukkeret ud på det, og sæt bradepanden ind i ovnen i ca. 5 minutter.
3. Pisk æggehviderne til et hvidt skum imens.
4. Tag sukkeret ud, og sænk ovnvarmen til 100 grader.
5. Fortsæt med at piske æggehviderne ved høj hastighed, og tilsæt det varme sukker lidt ad gangen.
6. Pisk derefter ved højeste hastighed i 5–10 minutter, eller til massen er blank og er kølet helt af.
7. Sprøjt eller form små marengs. Bages i ovnen i 3 timer, sluk for ovnen, og lad marengsene stå ved eftervarme i nogle timer, til de er helt tørre.

Tilsæt smagsgiver efter eget valg, f.eks:

- 2 spsk. citronskal, gul frugtfarve.
- 50 g kokosmel, den ene halvdel tilsættes dejen, og den anden halvdel strøs over.
- 3 spsk. frysetørrede hindbær, rød/lyserød frugtfarve.
- Ca. 3 spsk. kakao, 1 spsk. vendes ned i dejen, og 2 spsk. drysses over marengsene.

Tips: Prøv at lave marengs med Lys Muscovado-rørsukker eller Rørsukker.

American Beauty Cake

Cirka 12–14 stk

En lækker fyldig og glutenfri chokoladefristelse.

225 g smør

300 g hakket mørk chokolade 70 %

6 æg

1 dl Dansukker Sukker

1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

2 spsk. mørk rom eller likør efter eget valg

Mousse:

50 g smør

275 g hakket chokolade, valgfri type

3 æggeblommer

3 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

3 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

3 æggehvider

2 dl piskefløde

Glaserings:

1 dl piskefløde

½ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup

3 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

100 g chokolade

Pynt med friske bær

1. Sæt ovnen på 175 grader. Sæt en plade med vand nederst i ovnen.
2. Beklæd en springform, 20 cm i diameter, med bagepapir (læg det godt fast i bunden, så dejen ikke løber ud).
3. Smelt smørret, tag af kogepladen, og rør den hakkede chokolade i, til den er smeltet.
4. Pisk æg og sukker, til det er luftigt.
5. Tilsæt rommen, og kom dejen i formen.
6. Bages i 50–60 minutter, til kagen er stivnet.
7. Tag kagen ud, og lad den køle af.

Mousse:

1. Smelt smørret, tag af kogepladen, og tilsæt den hakkede chokolade.
2. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker sammen.
3. Tilsæt den smeltede chokolade, og rør rundt.
4. Pisk æggehviderne stive.
5. Vend forsigtigt æggehviderne i, en tredjedel ad gangen.
6. Pisk fløden, og vend den forsigtigt ned i moussen, til den er helt jævn.
7. Fordel moussen oven på den afkølede chokoladecake. Dæk med plastfolie, og stil kagen i fryseren i mindst 6 timer.



Glasering:

1. Hæld fløde og sirup i en lille kasserolle, og lad det koge op. Tag kasserollen af kogepladen, og tilsæt vaniljesukker og chokolade.
2. Rør, til glaseringen er helt jævn, og lad den køle af.
3. Tag kagen ud af fryseren, og stil den på et fad.
4. Hæld glaseringen på midten af kagen, og kom den ud mod kanterne, så der løber lidt ned.
5. Stil kagen tilbage i fryseren, og tag den op, 20-25 minutter før den skal spises.

Hurtig sommerkage!



Sprød æbletærte

1 tærteform, 26 cm i diameter

Sommeræbler og søde/syrlige hindbær under sprødt tag. Hurtigt at lave og ualmindelig godt!

- 4-6 æbler (600 g)
- 150 g hindbær
- 2 tsk. kanel
- 200 g smør
- 2 dl Dansukker Rørsukker
- ½ dl Dansukker Økologisk Lys Sirup
- ½ dl piskefløde
- 2 dl hvedemel
- 2 dl havregryn
- 2 tsk. bagepulver
- 3 tsk. Dansukker Fairtrade Vaniljesukker
- ½ dl kokosmel
- 1 tsk. flagesalt

1. Sæt ovnen på 175 grader.
2. Skræl og del æblerne, og fjern kernehuset. Læg dem i en tærteform sammen med hindbær og kanel.
3. Smelt smør i en kasserolle sammen med sukker, sirup og piskefløde.
4. Tag kasserollen af kogepladen, og tilsæt mel, havregryn, bagepulver vaniljesukker, kokos og salt.
5. Fordel dejen over æblerne, og bag i 20-25 minutter.
6. Lad kagen køle af, og server med flødeskum, is eller vaniljesauce.

Tips: Byt Lys Sirup ud med Muscovadosirup.

Sukkerkage med sommerbær

1 kageform, ca. 2,4 liter

Høst bærbuskene og byd på en saftig bærkage til sommerkaffen.

- 200 g smør
- 4 æg
- 4 dl Dansukker Sukker
- 6 dl hvedemel
- 4 tsk. bagepulver
- 1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- Skal fra 1 grundigt skyllet citron
- 2 dl mælk
- 3 dl sommerbær efter eget valg

1. Sæt ovnen på 175 grader.
2. Smør sukkerkageformen, og drys den med rasp.



3. Smelt smørret, og lad det køle af.
4. Pisk æg og sukker, til det er luftigt.
5. Bland mel, bagepulver, vaniljesukker og citronskal.
6. Rør blandingen i æggesnapsen.
7. Tilsæt smør og mælk, og rør, til blandingen er jævn.
8. Hæld dejen i formen, og bag i 50-60 minutter.

Dessert

Friske sommerdesserter
på pinde eller i glas.



Ice pops

6-8 ispinde

Disse små, sjove ispinde kan varieres i det uendelige.

Chokolade:

1½ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
3 æggeblommer
2 spsk. kakao
½ dl Dansukker Glukosesirup
6 dl mælk, 3 %
2½ dl piskefløde
100 g hakket mørk chokolade

Pynt:

Smeltet chokolade, krymmel

1. Pisk sukker, æggeblommer, kakao og glukosesirup, til det er luftigt.
2. Giv mælk og fløde et opkog.
3. Bland æggeblandingen ned i fløden under langsom omrøring. Fortsæt med at opvarme til 85 grader.
4. Tag af kogepladen, og tilsæt den hakkede chokolade. Rør, til den er smeltet.
5. Kom blandingen i koldt vandbad, og lad den stå i mindst 1 time, men gerne natten over, i køleskab.
6. Fordel blandingen i isforme, og stil dem i fryseren i mindst 3 timer.
7. Dyp evt. i chokolade og krymmel.

Jordbær og mynte:

300 g (ca. 6 dl) jordbær
2 dl vand
1 dl Dansukker Sukker
½ dl Dansukker Glukosesirup
Revet ingefær, ca. 2 cm
Skal og saft fra 1 grundigt skyllet citron
1 potte frisk mynte, hakket

1. Skyl og del jordbærrene.
2. Kog vand med sukker og glukosesirup.
3. Tilsæt ingefær, citronskal og citronjuice.
4. Kom tre fjerdedele af jordbærrene i, og lad det koge i 5 minutter.
5. Sigt jordbærrene, og stil dem til side.
6. Kog jordbærsaften i yderligere 10 minutter.
7. Tilsæt hakket mynte til de kogte jordbær, og rør saften og de resterende friske jordbær i.
8. Hæld blandingen i isforme, og stil dem i fryseren i mindst 3 timer.

Kiwi og jordbær:

1 dl vand
½ dl Dansukker Glukosesirup
1 dl Dansukker Sukker
1 tsk. stødt korianderfrø
En smule flagesalt
6 kiwier
1 dl friske jordbær

1. Bland vand, sirup og sukker i en kasserolle.
2. Lad det koge, indtil sukkeret er blevet opløst.
3. Tilsæt de stødte korianderfrø og saltet, og lad det simre i 2 minutter. Lad det køle af.
4. Skræl kiwierne, og blend dem til en puré. Tilsæt sukkerlagen.
5. Del jordbærrene i mindre stykker, og kom dem i isforme.
6. Hæld kiwiblandingen på, og stil i fryseren i mindst 3 timer.

Hyldepannacotta med limemarinerede bær

4 portioner

En sommerfrisk dessert som kan forberedes allerede dagen inden.

4 dl piskefløde
½ dl koncentreret hyldeaft
3 stykker husblas
4 dl bær efter eget valg
Skal og saft fra 1 grundigt skyllet lime
½ dl Dansukker Rørsukker
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i 5 minutter. Bland fløde og saft i en kasserolle, og lad det koge i et halvt minut. Hæld massen i fire glas, og stil dem i køleskabet for at stivne. Tag husblassen op af vandet, og rør den ud i den varme flødeblanding.
2. Skyl og rens bærrene, bland dem med limeskallen, saften og sukkeret.
3. Lad det stå, til de skal lægges på pannacottaen.





*Du skal kun tilsætte frugt og bær,
så har du verdens bedste syltetøj.
Dit eget!*

Syltesukker: Ved hjælp af Syltesukker kan du lave dit eget syltetøj på få minutter. I pakken som indeholder 1 kg, finder du alt det, du behøver: Sukker, pektin fra citrusfrugter, citronsyre og kaliumsorbat, som gør syltetøjet holdbart og som findes naturligt i f.eks. rønnebær.

**Find mere information og gode opskrifter på
www.dansukker.dk/sylteskolen.dk**

Se filmen og hvor nemt
du laver dit eget syltetøj:



Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1, 1014 København K
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefondit 9-12,
forbrugerkontakt@dansukker.dk
Abonnér på vores nyhedsbrev: www.dansukker.dk

Find inspiration i vores opskrifts-app,
i vores iPadmagasin og på Facebook.