



Fødselsdag med sød smag

Fødselsdagshygge er forbundet med gode minder og tradition. Vi har i mange år leveret sukker til danskernes fødselsdagsbagværk. Nu har vi samlet nogle af vores favoritopskrifter til inspiration.





Hindbærsmutter

Fint pyntede hindbærsmutter med sprød mørdejsbund og hjemmelavet syltetøj – smager skønt.

Mængde: 20-24 stk.

Hindbær syltetøj:

¼ vaniljestang
100 g Dansukker Syltesukker
200 g hindbær
2 spsk. citronsaft
2 strimler økologisk citronskal
1 spsk. vand

Mørdejsbund:

275 g hvedemel
25 g mandelmel
125 g Dansukker Flormelis
1 knivspids salt
1 tsk. vaniljesukker
175 g smør, koldt, i tern

Desuden:

100 g Dansukker Flormelis
evt. rød konditorfarve
frysetørrede hindbær

Fremgangsmåde:

1. Skrab kornene fri fra vaniljestangen og bland dem med en skefuld af syltesukkeret. Varm hindbær (frosne eller friske), vaniljesukker, den tomme vaniljestang, citronsaft, citronskal og vand langsomt op i en tykbundet gryde. Lad det simre i 3-4 minutter, tilsæt så resten af syltesukkeret, giv syltetøjet et opkog i 2-3 minutter og hæld det på et skoldet syltetøjsglas.

TIP: Skal du bruge syltetøjet til hindbærsmutter, kan du med fordel lade den koge ind i et par minutter længere og mase bærrene ud med en grydeske, så du får en lidt tykkere og mere ensartet konsistens.

2. Bland alle ingredienserne til mørdejen i en foodprocessor og kød dem til en sandet konsistens. Ælt dejen kort med hænderne til den er samlet og del den i to. Rul hvert stykke dej tyndt ud til 2-3 mm mellem to stykker bagepapir og lad dem hvile på køl i 15-20 minutter.





3. Brug en rillet udstikker på Ø 6 cm til at udstikke cirkler af dejen. Bag cirklerne ved 180° (alm. varme) i ca. 7-10 minutter til de er lyst gyldne. Lad de bagte cirkler køle lidt af på en bagerist og læg dem så sammen to og to med 1-2 tsk. hindbærsyltetøj.

4. Bland glasur af flormelis og lidt vand. Indfarv evt. glasuren med frysetørret hindbærstøv eller lidt rød konditorfarve. Smør glasur på toppen af de afkølede hindbærssnitter og drys med frysetørrede hindbær.





Flødeboller

*Prøv hjemmelavede flødeboller når det skal være ekstra godt.
Det tager lidt tid, men er det hele værd og smager lækkert.*

Mængde: 20-25 stk.

Kransekagebunde:

50 g Dansukker Brun Farin
150 g marcipan
10 g æggehvide
1 knivspids salt

Flødebolleskum:

35 g vand
170 g Dansukker Bagesukker
70 g Dansukker Glukosesirup
100 g æggehvide

Overtrækschokolade:

200 g mørk chokolade, ca. 60%
evt. 20 g kakaosmør (kan udelades)





Fremgangsmåde:

- 1.** Ælt brun farin og marcipan sammen. Bland æggehvite og salt i og ælt til en ensartet masse. Lad kranskekagemassen hvile på køl i 15-20 minutter.
- 2.** Rul kranskekagemassen ud til ca. 0,5 cm tykkelse og udstik cirkler på Ø 4 cm. Placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ca. 7 minutter ved 180° (alm varme). Lad dem køle af på bagepladen.
- 3.** Kom vand, bagesukker og glukose-sirup i en tykbundet gryde, sørg for at alt sukkeret er fugtigt af vand og kog det op til 118°.
- 4.** Pisk imens æggeghviderne let luftige med en spsk. af bagesukkeret. Hæld forsigtigt den 118° varme sukkerlage i æggeghviderne, mens der piskes ved lav hastighed. Pisk flødebolleskummet skinnende og luftig ved mellemhastighed i yderligere 6-8 minutter.
- 5.** Sprøjt høje dutter af flødebolleskum på hver kranskekagebund med en sprøjtepose med en rund tylle. Lad dem stå ved stuetemperatur mens chokoladen tempereres.
- 6.** Smelt og temperer chokolade og kakaosmør. Placer det i en kop, der passer til flødebollernes størrelse og dyp hver flødebolle på hovedet i chokoladen. Lad dem dryppe af på en rist mens chokoladen sætter sig.





Fødselsdagskringle

Skøn smørbagt kringle med det lækreste fyld, pynt den med perlesukker. En klassiker på fødselsdagsbordet.

Mængde: 8 personer

Kringledej:

15 g gær
125 g sødmælk
1 æg
90 g smør, koldt, i tern
275-300 g hvedemel
1/2 tsk. stødt kardemomme
40 g Dansukker Økologisk Sukker
3 g fint salt

Kanelremonce:

100 g marcipan
75 g Dansukker Rørsukker
75 g smør, stuetemperatur
2 spsk. kanel

Desuden:

1 æg, til pensling
50 g Dansukker Perlesukker
25 g mandelflager

Fremgangsmåde:

1. Opløs gæren i mælken. Tilsæt æg (let sammenpisket) og sæt til side.
2. Skær det kolde smør i små tern og bland det med mel, kardemomme, sukker og salt. Smuldr eller hak dejen sammen til en sandet konsistens.
3. Rør mælkeblandingen i melblandingen og ælt det hurtigt sammen med fingrene til den er sammenhængende. Lad dejen hæve overdækket i ca. 30 minutter.

TIP: Det gør ikke noget, hvis der er små stykker smør i dejen, det giver en dejlig kringledej.





4. Ælt marcipan, rørsukker, smør og kanel sammen til remonce.

5. Slå luften ud af dejen og rul den til et rektangel på ca. 20x30 cm.

6. Fold dejen sammen på den lange led og skær skrå snit på ca. 4-5 cm ind mod midten i den side med to ender dej.

7. Fold dejen ud igen og fordel remoncen i midten med 2 cm afstand til snittene. Flet kringlen sammen omkring remoncen med skiftevis en dejstrimmel fra hver side. Fold enderne ind under kringlen og tryk let sammen, så den er lukket. Pensel kringlen med et sammenpisket æg og drys med perlesukker og mandelflager og lad den hæve et lunt sted i 45-60 minutter. Bag den ved 180° (alm. varme) i 15-20 minutter, til den er gylden og gennembagt.





Fødselsdagsboller

Nybagte fødselsdagsboller er en selvfølge på fødselsdagsbordet, enten med koldt smør eller hjemmelavet syltetøj.

Mængde: 16 stk.

25 g gær
250 g sødmælk
2 æg, let sammenpiskede
2 spsk. Dansukker Bagesukker

7 g fint salt
1 tsk. stødt kardemomme
475-500 g mel
50 g smør
1 æg, til pensling



Varm kakao

Ingen fødselsdag uden varm kakao. Prøv denne variant med Brun Farin, det giver en helt fantastisk smag! Server med flødeskum, marshmallows, eller drik den, som den er.

Mængde: 4-6 personer

1 liter sødmælk
4 spsk. kakaopulver
5 spsk. Dansukker Brun Farin
1,5 dl piskefløde
10 g Dansukker Flormelis

Fremgangsmåde:

1. Lun 1 dl af mælken og rør kakaopulver og brun farin ud heri. Rør så resten af mælken i og varm det op til lige under kogepunktet under omrøring.
2. Pisk fløde og flormelis til blødt skum og server den varme kakao med flødeskum på toppen.



Fremgangsmåde:

1. Opløs gæren i mælken. Tilsæt æg, bagesukker, salt, kardemomme og 475 g mel, og ælt dejen blank og sammenhængende. Det tager ca. 7-8 minutter på en røremaskine. Skrab skålens sider undervejs og juster med lidt mere mel, hvis ikke dejen slipper skålens sider.

2. Tilsæt det kolde smør i tern lidt ad gangen, mens dejen røres og rør indtil smørret er helt integreret i dejen. Lad dejen hæve overdækket et lunt sted i ca. 1 time.

3. Slå luften ud af dejen og del den i 16 lige store stykker. Tryk et dejstykke fladt og fold det ind over sig selv et par gange, læg det på bordpladen med samlingen nedad og tril det til en bolle. Gentag med de resterende dejstykker. Placer bollerne på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve tildækket et lunt sted til dobbelt størrelse i ca. 1 time.

TIP: Vej dejen af, hvis bollerne skal være præcis lige store.

4. Pensl forsigtigt bollerne med sammenpisket æg og bag dem ved 210° (alm. varme) i ca. 10-15 minutter til de er gyldne og gennembagte.





Talkage

Talkagen er en kommende klassiker, pynt den med friske bær og små marengs. Kun fantasien sætter grænser. En favorit til enhver fest.

Mængde: 2 tal (A4 størrelse),
16-20 personer.

Citrus-mazarin:

250 g Dansukker Bagesukker
100 g mandelmel
200 g mel
375 g æg
350 g marcipan
½ økologisk citron, skal heraf
¼ økologisk appelsin, skal heraf
1 knivspids salt

Vaniljecreme:

2 blade husblas
1 vaniljestang
1 spsk. Dansukker Bagesukker
260 g piskefløde
60 g Dansukker Glukosesirup
½ økologisk citron, skal heraf
200 g hvid chokolade
375 g piskefløde

Stribede marengs:

90 g æggeghvider (ca. 3 stk.)
160 g Dansukker Bagesukker
rød konditorfarve

Pynt:

friske jordbær
friske hindbær

Fremgangsmåde:

1. Blend alle ingredienser til mazarinen sammen til en ensartet dej og hæld dejen i en bradepande (40x60 cm) beklædt med bagepapir.
2. Bag mazarinen ved 180° (alm. varme) i 30-35 minutter. Lad kagen køle af i formen. Lad den temperere til stuetemperatur før servering. Kagen kan gemmes både på køl og frys indtil brug.
3. Ud-blød husblas i koldt vand i 10 minutter.
4. Skrab kornene fri fra vaniljestangen og bland dem med bagesukkeret. Varm 260 g piskefløde, glukosesirup, vaniljesukker, den tomme vaniljestang og citronskallen op til kogepunktet. Hæld den hede fløde over den hvide chokolade ad to omgange. Stavblend massen og tilsæt 375 g kold fløde, stavblend igen, og sæt på køl i en lufttæt beholder. Gem cremen på køl i mindst 3 timer og gerne i op til to døgn.





5. Placer æggeghvider og bagesukker i en skål og pisk dem til luftig marengs på høj hastighed med håndmikser, eller medium hastighed på en røremaskine.
6. Placer en rund tylle i sprøjteposen og mal striber af konditorfarve på indersiden af sprøjteposen med en tandstik. Overfør forsigtigt marengsen til sprøjteposen og sprøjt små dutter på bageplader beklædt med bagepapir.
7. Bag begge plader marengs ved 95° (varmluft) i ca. 1 time. Lad dem afkøle helt på bagepladen og pak dem lufttæt ind indtil brug.
8. Skær mazarinen ud i tal (print skabeloner i A4) og placer dem på serveringsfadet. Pisk vaniljecremen luftig, overfør den til en sprøjtepose med en rund tylle og sprøjt dutter på toppen af mazarin-tallene.
9. Pynt kagen med friske jordbær og hindbær og sribede marengs



Dansk sukker produceret af danske sukkerroer

På vores breddegrader udvindes sukker af sukkerroer. Foruden en sød smag har sukker mange gode egenskaber, som at konservere madvarer, sænke frysepunktet og fremme hævnning af bagværk.

I 150 år har vi produceret sukker af danske sukkerroer, dyrket på Lolland-Falster og det Sydvestlige Sjælland, produceret og pakket i Nykøbing og Nakskov.

Mange af vores produkter findes også i en økologisk variant, produceret af roer dyrket på danske og svenske marker.

Dansukker - Sukker af garanteret høj kvalitet.



Nordic Sugar A/S,

Edvard Thomsens Vej 10, 7.Sal
2300 København S

Forbrugerkontakt:

Telefon: 32 66 27 50

Telefontid 9-12 (onsdag og torsdag)

Forbrugerkontakt@Dansukker.dk.

www.dansukker.dk

Find mere inspiration på vores hjemmeside
www.dansukker.dk, Facebook, Instagram og Youtube.