

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

God Jul

PÅ EN

God Ny Måde



16 OPSKRIFTER PÅ EN
HERLIG HØJTID.

Bagt

Hvorfor ikke hylde både weekend og gæster med fint bagværk? Sæt ny smag på gamle traditioner, så bli'r julen ekstra go'!



Canelé 20 stk.

En lille, liflig kage med sprød yderside og en cremet inderside med en smag af vanilje, rom og appelsin. Vive la France!

- 50 g smør
- 5 dl mælk
- 1 tsk. havsalt
- ½ tsk. vaniljepulver
- 3 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 4 dl Dansukker Flormelis
- 1 ½ dl hvedemel
- 2 hele æg
- 2 æggeblommer
- 3 spsk. mørk rom
- 1 spsk. Dansukker Muscovadosirup
- Revet skal fra 1 appelsin
- 25 g smør og 25 g bivoks (bivoks fås f.eks. på urtegården.dk)

Dag 1:

1. Bland smør, mælk og salt i en kasserolle. Tilsæt vaniljepulver og vaniljesukker. Varm op til det næsten koger. Tag kasserollen af pladen, og lad blandingen afkøle.
2. Sigt flormelis og mel i en skål.
3. Rør æg og æggeblommer forsigtigt sammen med en gaffel. Bland æggene ned i mel- og sukkerblandingen, og rør mælkeblandingen i lidt ad gangen. Er det lidt klumpet, kan blandingen sies.
4. Tilsæt rom, muscovadosirup og appelsinskal, og rør det sammen.
5. Dæk skålen med plastfolie, og stil den i køleskab i min. et døgn.

Dag 2:

1. Sæt ovnen på 250°.
2. Smelt smør og bivoks til formene i en kasserolle ved svag varme. Varm formene lidt i ovnen, ellers kommer der for meget bivoks på kanterne. Fyld den første form med bivoksblandingen. Sørg for, at hele formen er dækket. Hæld derefter over i næste form og næste igen. Stil formene med bunden i vejret, og lad dem dryppe lidt af. Stil dem til afkøling i køleskabet i ca. 10 min.
3. Tag dejen ud af køleskabet, og hæld op i formene. Lad der være ca. 5 mm til kanten.
4. Sæt pladen i ovnen, og sænk temperaturen til 175°.
5. Bages i 60–90 min. Tag en kage ud af ovnen, og løsn den fra formen. Kagen skal være brun på ydersiden, men lidt cremet i midten. Tag kagerne ud af ovnen, og løsn dem fra formen. Opbevar dem luftigt, så den sprøde yderside ikke ødelægges.



Mors mazarinkage 20 stk.

Saftig og porøs sukkerkage med en elegant smag af mandel. Nem at lave, svær at stoppe med at spise.

- 200 g smeltet smør
- 2 æg
- 2 dl Dansukker Sukker
- 1 dl Dansukker Flormelis
- ½ dl Dansukker Hvid Sirup
- 4 dl hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 ½ dl mælk
- ½ tsk. bittermandelolie
- 50 g revet marcipan

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Beklæd en rektangulær form (30 x 23 cm eller rund form 26 cm) med bagepapir.
3. Smelt smørret. Rør samtidig æg og sukker sammen i en skål med en ske (brug ikke elpisker). Tilsæt derefter sirup.
4. Kom hvedemel og bagepulver op i en skål, og stil den til side.
5. Bland mælk og bittermandelolie i det smeltede smør.
6. Kom marcipanen og melblandingen i æggemassen og derefter smørblandingen. Det gør ikke noget, hvis der er lidt klumper. De forsvinder under bagningen.
7. Kom dejen i formen, og bag nederst i ovnen i 15–20 min. Lad den køle af.

Tip: Pynt med glasur eller smeltet chokolade.



Julekrans med chokolade

2 krans

En skøn hvedebrødskrans fyldt med den bedste smag af jul.

- 3 dl mælk
- 50 g gær
- ½ dl Dansukker Sukker
- 1 æg
- ½ dl Dansukker Hvid Sirup
- 1½ tsk. salt
- 8-10 dl hvedemel med ekstra højt proteinindhold
- 100 g blødt smør

Fyld:

- 200 g blødt smør
- 100 g hakket chokolade
- 100 g finthakkede hasselnødder
- ½ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 2 tsk. stødt kanel
- ½ tsk. stødt kardemomme
- 2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- ½ tsk. flagesalt

Pensling og pynt:

- 1 sammenpisket æg
 - Dansukker Perlesukker eller Rørsukker
- Mælken opvarmes til 37°. Gæren smuldres i en skål. Mælken hældes i. Rør, til gæren er opløst.
 - Tilsæt sukker, æg, sirup og salt under omrøring. Hæld forsigtigt melet i, og kom derefter smørret i. Ælt dejen i 5-10 min, så den bliver smidig og en smule klæbrig. Dæk skålen til. Lad dejen hæve i 1 time.
 - Sæt ovnen på 175°. Bland alle ingredienser til fylDET.
 - Hæld dejen ud på et meldrysset bord. Del dejen i to stykker, og rul hvert stykke ud til et rektangel på ca. 18x13 cm. Kom fylDET ud på dejen - efterlad en lille kant rundt om.
 - Rul hvert rektangel til en rulle, og læg den på en plade med bagepapir. Klip kransene på skrå, næsten helt igennem med 1 cm mellemrum, og bøj hvert andet stykke op.
 - Lad hæve i 30 min. Pensl med sammenpisket æg, og drys med perlesukker eller rørsukker.
 - Bag kransene midt i ovnen ca. 20 min.

Juleberlinerne 8-10 stk.

Alt hvad man kan ønske sig - lækre at spise og fine at se på. Kun fantasien bestemmer, hvad der skal på toppen!

- 2½ dl hvedemel
- 1 dl Dansukker Sukker
- 1¼ tsk. bagepulver
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker
- ¾ tsk. salt
- 1 dl mælk
- 1 tsk. citronsaft
- 50 g smør
- 1 æg, let sammenpisket
- 50 g smeltet smør + rapsolie til pensling af
- Donuts bageplade

- Sæt ovnen på 200°. Pens pladen grundigt med rapsolie.
- Bland mel, sukker, bagepulver, vaniljesukker og salt i en skål.
- Bland mælk og citronsaft i en skål, og rør rundt.
- Smelt smørret. Tilsæt mælken, det letpiskede æg og det smeltede smør i den tørre blanding, og bland det hele.
- Fyld formene halvt op med blandingen. Brug f.eks. en sprøjtepose, så det bliver lettere at fylde blandingen på.
- Bages i nederste del af ovnen i ca. 6-8 min. Lad kagerne køle af i nogle min, inden de tages ud af formene. Pensl formen mellem hver omgang.

3 VARIANTER AF TOPPING

Kanel og sukker:

- ½ dl Dansukker Sukker
- 1-2 tsk. stødt kanel
- 50 g smeltet smør

- Bland sukker og kanel. Pensl berlinerne med smør, mens de stadig er varme, og dyp dem i sukkerblandingen.

Glasur og knuste pebermyntestænger:

- ½ dl Dansukker Sukker
- 1-2 tsk. stødt kanel
- 50 g smeltet smør

- Bland sukker og kanel. Pensl berlinerne med smør, mens de stadig er varme, og dyp dem i sukkerblandingen.

Brunkageglasur:

- 2 dl Dansukker Flormelis
- 1-2 spsk. vand
- 2 tsk. brunkagekrydderi

- Bland flormelis og vand, til det er jævnt. Tilsæt brunkagekrydderi. Kom glasuren på berlinerne.



Så fine, at de næsten burde hænge på træet.

Safranboller deluxe.



Safranboller 45 stk.

Den hvide chokolade gør Lucia-børn lykkelige og bollerne usædvanligt saftige.

3½ dl mælk
1 tsk. stødt kardemommefrø
50 g gær
2 poser safran à ½ g
1 dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker Hvid Sirup
½ tsk. salt
1 æg
150 g blødt smør
12 dl hvedemel med ekstra højt proteinindhold
+ lidt til udrulning

Fyld:

200 g hakket hvid chokolade
¾ dl Dansukker Rørsukker
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker
200 g blødt smør
Pensling og pynt
1 sammenpisket æg
Dansukker Perlesukker

Pensling og pynt:

1 sammenpisket æg
Dansukker Perlesukker

1. Varm mælken sammen med stødt kardemomme til 37°.
2. Smuldr gæren i en skål, og opløs den med mælken. Tilsæt safran, sukker, sirup, salt, æg og smør.
3. Rør melet i, lidt ad gangen, og ælt, indtil dejen er smidig.
4. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse i ca. 45 min.
5. Del dejen i to dele, som rulles ud til rektangulære plader.
6. Bland alle ingredienser til fyldet. Kom halvdelen af fyldet på pladen, og rul den sammen fra langsiden.
7. Skær rullen i 3–4 cm tykke skiver, og kom skiverne i papirforme på en bageplade. Gør det samme med den anden halvdel af dejen. Lad bollerne hæve på pladerne i 20–30 min.
8. Pensl bollerne med sammenpisket æg, og drys med perlesukker. Bag bollerne midt i ovnen i 10–15 min ved 200°.

Tip! Bollerne er bedst, når de er nybagt, men de kan også sagtens fryses. Varm dem i så fald op lidt inden servering.

Brunkagebiscotti ca. 40 stk.

Julestemning og brunkageduft på glas.

1 dl madolie
2 dl Dansukker Brun Farin
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
3 æg
½ dl Dansukker Muscovadosirup
7 dl hvedemel
1 spsk. bagepulver
2 tsk. stødt ingefær
¾ spsk. stødt kanel
1 tsk. stødt nellike
¼ tsk. stødt muskatnød eller 4 spsk. brunkagekrydder

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Bland olie, sukker, æg og sirup sammen i en stor skål.
3. Bland mel, bagepulver, ingefær, kanel, nellike og muskat i en anden skål. Kom melblandingen i æggemassen, og rør det sammen.
4. Del dejen i to halvdele, og form hver del til en rulle. Læg rullen på en bageplade beklædt med bagepapir, og tryk dejen lidt ud.
5. Bages i ovnen i 20 min. Tag ud af ovnen, og stil til side for at køle af i ca. 10 min.
6. Skær i 2 cm tykke skiver på skrå. Bag dem i yderligere 5–7 min på hver side, eller lad dem tørre på eftervarme i 2 timer.

Tip! Sprøjt f.eks. kagerne med smeltet mørk chokolade.



Julegodter

Den er længe ventet og endelig er den her - julen.
Og endelig åbner julegodternes værksted!



Flødekarameller *ca. 50 stk.*

Karameller med et twist! Lækre, søde med en let, brændt smag.

- 2 dl piskefløde
- 2 dl Dansukker Lys Sirup
- 3 dl Dansukker Sukker
- ½ dl Dansukker Glukosesirup
- 2 spsk. smør eller margarine
- ½ tsk. eddike

1. Bland alt, bortset fra smør og eddike, i en tykbundet kasserolle. Lad det koge op.
2. Lad blandingen koge i ca. 45 min, til den bliver lysebrun eller har nået en temperatur på 140°. Kontroller, om karamellen er færdig, ved at komme en dråbe af blandingen i en kop med koldt vand. Stivner dråben, er den klar.
3. Bland smørret og eddiken i, og hæld straks efter blandingen på en let olieret marmorplade eller bageplade.
4. Når massen er kold nok, skal der trækkes, snos og lægges sammen igen. Jo mere du trækker, jo finere bliver den færdige flødekaramel.
5. Afslut med at sno, og klip herefter i mindre stykker i passende størrelse. Kom gerne flødekaramelstykkerne i cellofan eller folie.

Tip! Hvis blandingen bliver for hård, mens du trækker, kan den kommes kortvarigt i mikrobølgeovnen.

Julekarameller med valnødder *ca. en halv plade.*

Knasende godt! En garanteret ny juletradition.

- 2 dl Dansukker Rørsukker
- ½ dl Dansukker Glukosesirup 200 g smør
- 2 spsk. vand
- 2 dl finthakkede valnødder
- 100 g smeltet mørk chokolade

1. Beklæd form og plade med bagepapir.
2. Varm forsigtigt sukker, glukosesirup, smør og vand op under omrøring i en tykbundet kasserolle, til blandingen er smeltet.
3. Lad blandingen koge i 10-15 min, til den er lysebrun og tyk, eller har nået en temperatur på 140°.
4. Kom nødderne i karamelblanding. Hæld ud på bagepapir.
5. Lad karamellen køle af. Smør den smeltede chokolade på. Bræk i mindre stykker.



Nougatines *ca. 20 stk. (dobbel lag).*

Sprøde sesamkager fyldt med cremet nougat. Kan meget vel blive det bedste, du nogensinde har smagt!

- 1 dl Dansukker Sukker
- 2 spsk. vand
- 1 dl Dansukker Glukosesirup
- 20 g smør
- 2 dl hvide sesamfrø
- 200 g nutella

1. Sæt ovnen på 180°.
2. Kom sukker, vand og glukosesirup i en kasserolle, og lad det koge op til 112°.
3. Tag kasserollen af kogepladen, og tilsæt smør og sesamfrø. Rør, til smørret er smeltet helt.
4. Kom en halv teske dej på hver cirkel på en macaronmåtte af silikone eller på et stykke bagepapir.
5. Bages i ovnen i 10-12 min. Sørg for at kigge til dem ofte. De skal være gyldne uden at brænde på. Lad dem køle af nogle min.
6. Læg siderne sammen med den skårne side mod nutellaen. Tryk let, så de ikke går i stykker.

Dessert

En god weekend bør altid slutte med en liflig dessert.





Semifreddo med chokolade og appelsin

2 liter

Semifreddo er italiensk og betyder halvfrossen. På dansk betyder det, at det er en helt ufattelig god og chokoladeagtig is – skabt til voksne. Appelsinen er prikket over i'et!

3 hele æg
2 æggeblommer
2 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker Glukosesirup
5 dl piskefløde
250 g smeltet mørk chokolade
100 g hakket nougat
revet skal fra 1 appelsin

1. Kom æg, æggeblommer, vaniljesukker, sukker og glukosesirup i en varmefast skål.
2. Anbring skålen over en kasserolle med kogende vand, og pisk med elpisker i 6–8 min, eller til blandingen er lys og tyk. Tag kasserollen af kogepladen, og lad blandingen afkøle noget.
3. Pisk fløden. Bland forsigtigt flødeskummet ned i æggeblandingen, til det er jævnt.
4. Kom den smeltede chokolade og den hakkede nougat i. Rør sammen, og tilsæt den revne appelsinskal.
5. Hæld i en 2-liters-form eller to mindre forme, og lad det stå i fryseren i 6 timer eller natten over.
6. Tag semifreddoen ud af fryseren lidt tid før servering.



Chokoladefondant

6 stk. ovnfaste portionsforme af crème brûlée-typen.

Denne dessert gør dig lige så populær som julemanden. Ingefæren løfter chokoladesmagen til nye højder.

100 g smør
150 g mørk chokolade
2 hele æg
2 æggeblommer
½ dl Dansukker Sukker
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 spsk. hvedemel
½ tsk. stødt ingefær
smør og sukker til formene
tranebær eller andre bær efter eget valg
til servering

1. Smelt smørret i en kasserolle, og tag den af kogepladen.
2. Bræk chokoladen i mindre stykker, og lad dem smelte i smørret.
3. Pisk æg, æggeblommer og sukker i en skål.
4. Rør melet i, og kom derefter chokolade- og smørblendingen i.
5. Rør, til cremen er jævn og blank.
6. Smør formene, og kom sukker på.
7. Fordel dejen i formene. Du kan forberede frem til dette.
8. Sæt ovnen på 200°, og sæt formene i midten af ovnen.
9. Bag dem i 6–8 min. Hold øje med, at de ikke bliver bagt for længe. Kagerne skal være bløde og flydende i midten.
10. Server med det samme med en klat flødeskum eller is samt bær efter eget valg.

Tip! Sigt flormelis over, og pynt med tranebær.



Brunkegandekager

8-10 port.

En gammel favorit i ny version. Mere smag og mere krydderi gør at du bare vil have mere.

3½ dl hvedemel
1 dl Dansukker Brun Farin
½ spsk. bagepulver
1 tsk. natron
½ tsk. salt
1 tsk. kanel
1 tsk. stødt ingefær
½ tsk. revet muskatnød
½ tsk. stødt nellike
1 dl vand
½ dl Dansukker Muscovadosirup
1 dl kold kaffe
2 store æg
4 spsk. smeltet smør
1 spsk. friskpresset citronsaft
+ revet skal fra 1 citron
olie eller smør til pensling af stegepanden

1. Bland mel, brun farin, bagepulver, natron, salt og krydderier i en skål.
2. Pisk vand, sirup, kaffe, æg, smør og citronsaft sammen i en stor skål. Tilsæt melblandingen, og pisk, indtil det hele er blandet godt. Lad dejen stå i 15 min, så den tykner.
3. Pensl stegepanden med olie eller smør, hæld lidt dej på, og bag pandekagerne på middelhøj varme, 1-2 min på hver side, eller til pandekagerne er gyldne.

Tip! Server med muscovadosirup og en klut flødeskum.

Cheesecake med karamel 1 stk.

En fantastisk cheesecake toppes med en lækker karamelsovs. En sikker favoritkage.

Karamelsauce:

2 dl piskefløde
1 dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker Lys Sirup
100 g smør
½ tsk. Dansukker Vaniljesukker

Bund:


12 Digestive-kiks
75 g smeltet smør
3 tsk. kanel

Cheesecake:

600 g friskost
3 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
4 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
skallen af en halv citron
4 store æg
1½ dl piskefløde

1. Bland fløde, sukker, smør og sirup til karamelsaucen i en kasserolle, og lad det koge op, til saucen tykner. Tilsæt vaniljesukker.
2. Sæt ovnen på 175 °.
3. Knus Digestive-kiksene til bunden, og bland dem med det smeltede smør og kanelen.
4. Læg digestivedejen i bunden af en form (24 cm i diameter) med aftagelig bund. Tryk til med en ske, så det bliver jævnt. Sæt i køleskabet, mens du laver fyldet.
5. Rør friskost, sukker og citronskal sammen.
6. Tilsæt æg og piskefløde under omrøring.
7. Kom fyldet i kagebunden, og hæld ca. 1 dl karamelsauce over. Rundt lidt rundt med en gaffel.
8. Bages midt i ovnen i ca. 60 min, eller til massen er stivnet.
9. Lad kagen køle af, og stil den i køleskabet. Når den er kølet helt af, løsnes den forsigtigt af formen. Sprøjt resten af karamelsaucen på. Hæld mere karamelsauce over din cheesecake, og server.

Tip! Tilsæt 4-5 tsk. flagesalt, hvis du vil have en saltet karamel.

A close-up photograph of a slice of cake on a white plate. The cake has a thick, light-colored filling and a golden-brown crust. It is topped with a thick, glossy caramel sauce that has been drizzled over it. A silver spoon is placed on the plate next to the slice. In the background, a whole cake is visible on a silver platter. In the foreground, there are some Christmas decorations, including a pine cone and a gold ornament.

*En kage, der har alt,
hvad du kan ønske dig.*

Julebrunkager

ca. 150 stk.

Åbn dørene til julemandens værksted sammen med børnene! Lav snemandskager med mini-marshmallows og glasur, dekorér med sølvkugler og drys med flormelis. Ho ho ho!

200 g smør eller margarine
2¼ dl Dansukker Sukker
2 dl Dansukker Lys Sirup
1 stort æg
1½ tsk. natron
2 tsk. stødt nellike
1 tsk. stødt ingefær
1 tsk. stødt kanel
ca. 8 dl hvedemel

1. Smelt smør, sukker og sirup. Rør, til det er kølet af. Tilsæt ægget.
2. Opløs natronen i lidt vand, og rør den ned i sammen med krydderierne. Tilsæt mel. Arbejd det hele sammen til en dej, og lad den hvile natten over.
3. Rul dejen ud, og lav figurer af den. Bages ved 200° i ca. 8 min.

Æggehvideglasur:

4 dl Dansukker Flormelis eller Dansukker Flor med chokoladesmag
1 æggehvide
2 knsp. eddike

1. Pisk ingredienserne sammen til en fast, sej masse, helst med el-pisker.
2. Fyld glasuren i en plastikpose, og sprøjt mønstre på brunkagerne.

Tip! Kom et par dråber frugtfarve i, hvis du vil have flere farver.

LAV DIT EGET BRUNKAGEJULETRÆ:

Udstik stjerner i forskellige størrelser af brunkagedej. Bag som normalt. Sæt stjernerne sammen til et juletræ ved hjælp af en smule flormelis og glasur mellem hver stjerne. Pynt med sølvkugler og drys med flormelis.



Sjove kager på pinde 6-8 stk.

Små fyrværkerier både i smag og farve. Så gode, at man bliver rundtosset.

4½ dl hvedemel
½ dl Dansukker Sukker eller 1 dl Dansukker Flormelis
1 spsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
200 g smør eller margarine
1 æg
rød frugtfarve
krymmel
cupcake-pinde

1. Sæt ovnen på 175°.
2. Arbejd ingredienserne til dejen sammen.
3. Kom halvdelen af dejen i en anden skål, og farv den med rød frugtfarve. Lad den anden halvdel være ufarvet.
4. Kom de to deje i plastfolie, og lad dem hvile i køleskab i 15 min.
5. Rul de to deje ud, gerne på bagepapir, og læg den røde dej oven på den lyse.
6. Rul forsigtigt sammen fra langsiden, og rul i toppingen.
7. Lad kagen hvile i køleskab i ca. 15 min, inden den skæres ud. Skær i skiver på ca. ½ cm tykkelse, og sæt evt. en cupcake-pind i.
8. Bages midt i ovnen i ca. 8 min. Lad kagerne køle af på en rist. Opbevares tørt.

En god slutning...

Cookies på glas

ca. 25 kager

Måske julens fineste tak-for-nu-gave.
Og helt klart den lækreste.

Glaskrukke, snor, vejledning til modtageren
2½ dl hvedemel
2½ dl havregryn
2½ tsk. Dansukker Vaniljesukker
2½ tsk. bagepulver
2½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker

Smagsgivere:

½ dl tørrede blåbær/tranebær
½ dl hvide chokoladeknapper
½ dl mørke chokoladeknapper
½ dl rosiner
1 tsk. stødt kanel

1. Begynd med at blande mel, bagepulver og vaniljesukker, og læg det i bunden. Fortsæt derefter med sukker og havregryn, og afslut med smagsgivere.

Vejledningen til modtageren:

1. Sæt ovnen på 200°.
2. Pisk 225 g smør hvidt og luftigt sammen med 1 stort æg.

3. Tilsæt krukens indhold, og arbejd det sammen til en dej. Form til boller, læg dem på en bageplade, og tryk dem lidt på toppen.
4. Bag kagerne midt i ovnen i ca. 10-15 min, eller til de har fået en let gyldenbrun farve i kanterne og lad dem køle af. Held og lykke, og god jul!

