

Jul med tradition!

8 søde juleopskrifter



Juleboller

Lækre luftige juleboller med masser af smag. Gode til morgenbordet eller eftermiddagshygge i stearinlysets skær.



Mængde: 16 stk.

Juleboller:

25 g gær
2 dl sødmælk
0,5 dl appelsinsaft
1 økologisk appelsin, skal heraf
2 æg, let sammenpiskede
50 g Dansukker Bagesukker
7 g fint salt
2 tsk. stødt kardemomme (eller 1 tsk.
friskkværnet)
1 tsk. stødt ingefær
500 g mel
75 g smør, koldt
50 g rosiner
50 g sukát

Desuden:

1 æg, til pensling
½ dl Dansukker Perlesukker
25 g mandelsplitter
1 tsk. friskkværnet kardemomme

Fremgangsmåde:

1. Opløs gæren i mælken. Tilsæt appelsinsaft, appelsinskal, æg, bagesukker, salt, kardemomme, ingefær og 475 g mel, og ælt dejen blank og sammenhængende. Det tager ca. 7-8 minutter på en røre-maskine. 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. Tilsæt rosiner og sukát og ælt det ind 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, drys dem med mandelsplitter, kardemomme og perlesukker og bag dem ved 210° (alm. varme) i ca. 12-15 minutter til de er gyldne og gennembagte.



Krydderkage

Skøn krydderkage med saftig krumme og fyldt med de dejligste krydderier. Pyntet med glasur og revet appelsinskal.

Mængde: 10-12 personer

Krydderkage:

150 g smør, stuetemperatur
1 økologisk appelsin, skal heraf
50 g Dansukker Økologisk Lys Sirup
150 g Dansukker Bagesukker
3 æg
225 g hvedemel
2 tsk. bagepulver

½ tsk. natron
2 tsk. kanel
1 tsk. kardemomme
1 tsk. ingefær
½ tsk. revet muskatnød
½ tsk. stødt nellike
200 g kærnemælk

Desuden:

150 g Dansukker Flormelis
1 økologisk appelsin, saft heraf
økologisk appelsinskal, strimler heraf



Fremgangsmåde:

1. Smør en kageform (1,5 L) med smør og drys med et tyndt lag mel. Bank det overskydende mel ud af formen. Pisk smør, appelsinskal, lys sirup og sukker lyst og luftigt. Tilsæt æggene ét af gangen og rør massen homogen efter hver tilføjelse.
2. Sigt mel, bagepulver, natron og krydderier sammen. Vend skiftevis de tørre ingredienser og kærnemælken i dejen.

3. Bag kagen ved 180° (alm. varme) i 30-40 minutter til den er gennembagt. Lad kagen køle i 10 minutter i formen. Vend den ud på en bagerist og lad den køle til stuetemperatur.

4. Rør glasur af flormelis og appelsinsaft og dekorér kagen med glasuren og lidt appelsinskal.

TIP: Spæd til med lidt vand i glasuren, hvis den er for fast.



Småkager

Ingen jul uden småkager. De små sprøde småkager nemme at lave og smager skønt. Del eventuelt dejen i 2 portioner, den ene del kan fryses ned, så er der altid mulighed for at servere nybagte småkager.



Mængde: 30-40 stk.

Specier med vanilje og citrus:

275 g mel

200 g smør

110 g Dansukker Bagesukker

½ vaniljestang, korn heraf

½ økologisk citron, skal heraf

¼ økologisk appelsin, skal heraf

Desuden:

1 dl Dansukker Perlesukker

Fremgangsmåde:

1. Blend alle ingredienser i en foodprocessor til de har konsistens som vådt sand. Ælt dejen hurtigt sammen med hænderne, del den i to og rul den til to pølser på Ø 3-4 cm. Pak dejen ind i husholdningsfilm og opbevar den i køleskabet en times tid, eller en halv time i fryseren, indtil brug.

2. Tag den kolde dej fra køl eller frys - hvis den er frossen, skal den tø op i køleskabet. Rul den kolde dej i perlesukker og skær dejen i 1 cm tykke skiver. Placer småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir med 5 cm afstand imellem hver.

3. Bag småkagerne ved 180° (alm. varme) i 8-12 minutter til de er let gyldne og lad dem køle af på en bagerist inden servering. Opbevar kagerne lufttæt indtil servering.

Mængde: 30-40 stk.

Småkager med ingefær:

275 g mel

200 g smør

110 g Dansukker Bagesukker

3 g stødt ingefær

Desuden:

150 g Dansukker Flormelis

ca. 1 æggehvite

Fremgangsmåde:

1. Blend alle ingredienser i en foodprocessor til de har konsistens som vådt sand. Ælt dejen hurtigt sammen med hænderne, rul den tyndt ud til 3-4 mm mellem to stykker bagepapir og læg den på køl i 20-30 minutter.

2. Udstik figurer, hjerter eller stjerner af den kolde dej. Placer småkagerne på en bageplade beklædt med bagepapir med 5 cm afstand mellem hver.

3. Bag kagerne ved 180° (alm. varme) i 6-10 minutter til de er let gyldne og lad dem køle af på en bagerist.

4. Sigt flormelis. Pisk det til sprøjteglasur med æggehvite. Den skal være luftig og hvid i farven, og konsistensen tyk men sprøjtbart. Overfør glasuren til et cornet af bagepapir eller en sprøjtepose med en lille rund tulle og sprøjt glasur på de stuetemperede småkager. Opbevar kagerne lufttæt indtil servering.



Konfekt

Hyggelige havregrynskugler som kan laves med børnene, julede chokoladetrøfler med en helt fantastisk og intens smag og den smukkeste franske nougat med den helt rette konsistens. De er sikre vindere i konfektskålen og kan også pakkes fint ind og foræres væk som gaver.

Mængde: 30-40 stykker

Chokoladetrøfler med solbærsukker:

200 g mørk chokolade, 60%
150 g piskefløde
25 g Dansukker Glukosesirup
3 tsk. frysetørret solbærpulver
1 dl Dansukker Sukker

Fremgangsmåde:

1. Smelt chokoladen. Varm piskefløde og glukosesirup op til lige under kogepunktet og hæld det over chokoladen ad to omgange. Rør forsigtigt i massen og lad det smelte sammen i et par minutter. Stavblend massen glat og blank.

TIP: Har du ikke stavblender kan du røre trøffelmassen glat ved at røre fra midten indtil hele massen er homogen og blank.

2. Sæt massen på køl i mindst en time eller til konsistensen er fast.

3. Tril hurtigt kugler af den kolde trøffelmasse og sæt kuglerne på køl igen.

4. Bland solbærpulver og sukker og tril trøflerne i solbærsukkeret inden servering.

Mængde: 60-70 stykker

Havregrynskugler:

200 g havregryn, finvalset
50 g kokosmel
40 g kakaopulver
100 g smør
75 g Dansukker Sukker
75 g Dansukker Brun Farin
2 tsk. pulverkaffe (kan udelades)
¾ dl kogende vand
lidt mandelessens
1-2 dl Dansukker Sukker, til drys

Fremgangsmåde:

1. Kør havregryn og kokos til mel på en blender eller foodprocessor. Tilsæt sukker, brun farin, kakaopulver, smør i tern, pulverkaffe opløst i kogende vand og kør massen homogen. Smag til med mandelessens.

2. Sæt massen på køl.

3. Rul massen til kugler og opbevar dem på køl indtil servering. Tril dem i sukker inden servering.





Fransk nougat:

150 g mandler
50 g pistacienødder
100 g vand
150 g mild honning, flydende
150 g Dansukker Glukosesirup
200 g Dansukker Sukker
50 g æggehvider
20 g Dansukker Sukker
Dansukker Flormelis, til drys

Fremgangsmåde:

1. For én form (ca. 18x18 cm.) med bagepapir og drys bunden med flormelis.
2. Rist mandlerne og pistacienødderne i ovnen i 5 minutter ved 180° (alm varme).
3. Sæt vand, honning, glukosesirup og sukker over ved høj varme i en tykbundet gryde. Lad sukkerlagen koge til 145° uden at røre i gryden.
4. Pisk imens æggehvider og 20 g sukker til blød marengs på en røremaskine.
5. Tag sukkerlagen af varmen når den er 145° og hæld den i marengsen i en tynd stråle, mens du pisker ved lav hastighed. Pisk videre ved høj hastighed i mindst 10 minutter indtil massen er sej og nedkølet til stuetemperatur. Vend nødderne i og vend straks nougaten ned i formen. Drys med flormelis på toppen, dæk den med bagepapir og mas overfladen jævn. Opbevar nougaten i en lufttæt beholder på køl indtil servering. Skær den i mundrette stykker ved servering.



Kransekage

*Et festligt og yderst smagfuldt punktum for året.
Skønne hjemmebagte kransekagestykker med en dejlig
smag af marcipan og fint pyntet med glasur.*

Mængde: 10 stykker

Kransekage:

100 g Dansukker Brun Farin
300 g marcipan
25 g æggehvite

Desuden:

150 g Dansukker Flormelis
lidt æggehvite

Fremgangsmåde:

1. Ælt brun farin og marcipan sammen. Bland æggehviten i og ælt til en ensartet masse. Lad kransekagemassen hvile på køl i 20-30 minutter.

2. Del kransekagemassen i 10 lige store stykker og rul dem til pølser på ca. 7 cm. Dyp fingerspidserne i vand og form hvert kransekagestykke med fingrene. Placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ca. 10-12 minutter ved 200° (alm varme).

TIP: Sæt en ekstra bageplade under kransekagerne, så brænder de ikke på i bunden.



3. Lad kagerne køle af på bagepladen.
4. Sigt flormelis. Pisk det til sprøjteglasur sammen med æggehvite. Den skal være luftig og hvid i farven og konsistensen,

tyk men sprøjtbar. Overfør glasuren til et cornet af bagepapir eller en sprøjtepose med en lille rund tylle og sprøjt glasur på de stuetemperede kranskekagestykker. Opbevar dem lufttæt på køl eller frys indtil servering.





Søde juleopskrifter

Der er ikke noget som julen, der er forbundet med gode minder og traditioner.

I 150 år har vi produceret sukker til danskernes julekager, juleboller, konfekt og småkager for ikke at glemme den traditionelle kransekage til årets sidste dag!

*Mange af vores mest almindelige 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.