

Jul med et tvist

24
sider med
opskrifter
& tips

Karameller

Tips til værtindegaver

Drikke til jul
og nytår

Varm chokolade til alle!

De fleste af os har dejlige minder om varm chokolade. Uanset om det var på skituren, eller i sofaen foran en buldrende brændeovn. Her får du nogle tips til, hvordan du kan pifte din varme chokolade op til både voksne og børn.



Varm chokolade

2 kopper. Tid: 25 minutter.

100 g mørk chokolade
4 dl mælk (letmælk eller sødmælk)
2 dl piskefløde
2 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
1 tsk. vaniljesukker

Valgfri smag

2 tsk. stødt kanel + ½ chili, finthakket
200 g hindbær
5-6 cl tequila

Pynt efter eget valg

flødeskum
mini skumfiduser
chokoladeknapper
Dansukker Økologisk Lys Sirup
stødt kardemomme/kanel/kakao

1. Hak chokoladen fint. Varm mælk, fløde, sukker og vaniljesukker op i en gryde.
2. Tilsæt chokoladen og smag efter eget valg. Varm blandingen op ved middelhøj varme, og pisk, til chokoladen er smeltet.
3. Hæld den varme chokolade i to kopper. Top med pynt efter eget valg.

Det mørke muscovadorørsukker giver en endnu rundere smag!

Chokoladeskeer

10 skeer. Tid: 40 minutter.

50 g mørk chokolade
1 dl kakao
1 dl piskefløde
1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
1 tsk. vaniljesukker

Til serverig:

1 kop
1 chokoladeske
2 dl mælk (letmælk eller sødmælk)

Pynt efter eget valg

flødeskum
skumfiduser
chokoladeknapper
Dansukker Økologisk Lys Sirup
stødt kardemomme/kanel/kakao

1. Hak chokoladen, og smelt den over vandbad. Bland kakao, fløde, sukker og vaniljesukker i en skål, og tilsæt den smeltede chokolade. Rør blandingen godt sammen, og stil den til afkøling i køleskabet.
2. Tag blandingen ud, når den er blevet fast, og læg et lag på hver spiseske. Udjævn chokoladen, så den er helt glat på skeen. Opbevar skeerne i køleskab.
3. Varm ca. 2 dl mælk, og dyp chokoladeskeen i mælken. Rør rundt.
4. Top med pynt efter eget valg.





— WE WISH YOU A VERY —

CURD OG VAFLE

Belgiske vafler

Ca. 8 stk. Tid: ca. 1 time.

125 g smør
2 ½ dl sødmælk
2 dl vand
12 g (¼ pk.) frisk gær
2 æggeblommer
2 æggehvider
½ tsk. salt
6 ¾ dl hvedemel
2 dl Dansukker Perlesukker
smeltet smør til bagning

*Perlesukker gør
vaffen mere sprød*

Valgfri smag

1 pk. (½ g) safran + 1 tsk. Dansukker
Strøsuksker (stødes sammen i en morter)
4 tsk. stødt kanel
4 tsk. stødt kardemomme

1. Smelt smørret i en gryde, og tilsæt mælk og vand. Opvarm blandingen til 37°.
2. Smuldr gæren i en skål, og tilsæt mælkeblandingen, så gæren opløses.
3. Del de to æg i blommer og hvider, og kom blommerne i væsken sammen med salt og hvedemel. Rør det hele sammen til en ensartet vaffeldeje. Tilsæt smagsvarianter efter eget valg.
4. Pisk æggehviderne stive i en ren og tør skål. Vend forsigtigt de piskede hvider i vaffeldejen, og lad dejen hvile i ca. 20 minutter.
5. Vend perlesukkeret i lige inden bagning. Pensl det varme vaffeljern med smeltet smør, og bag vaflerne, ca. 4 minutter, til de er gyldne.
6. Server med flødeskum og curd eller syltetøj.

Lime- og gløggcurd

1 glas Tid: 30 minutter.

Saften af 3 lime (ca. 1 dl)
2 æggeblommer
1 æg
4 dl Dansukker Syltesukker
1 dl hvidvinsgløgg
100 g blødt smør

Lime- og ingefærcurd

1 glas Tid: 30 minutter.

Saften af 5 lime (ca. 2 dl)
2 æggeblommer
1 æg
4 dl Dansukker Syltesukker
2-3 tsk. frisk revet ingefær
100 g blødt smør

1. Pres saften ud af limefrugterne, og hæld den i en gryde sammen med æggeblommer, hele æg og syltesukker, og pisk det hele sammen. Tilsæt smags giver.
2. Sæt gryden på kogepladen, og lad massen simre i nogle minutter, imens der piskes.
3. Lad curden tykne, og tilsæt smørret lidt ad gangen under fortsat piskning.
4. Tag gryden af varmen, og si curden. Hæld curden på et varmt, skoldet glas. Opbevar curden i køleskabet.

Hindbærcurd

1 glas Tid: 30 minutter.

250 g hindbær
2 æggeblommer
1 ½ dl Dansukker Syltesukker
½ tsk. brunkagekrydderi
25 g blødt smør

1. Pres hindbærrene gennem en finmasket si i en skål. Pisk æggeblommerne, og rør dem sammen med hindbærssaften. Hæld blandingen gennem en finmasket si ned i en tykbundet kasserolle.
2. Tilsæt syltesukker og brunkagekrydderi, og lad blandingen simre under omrøring i 2-3 minutter.
3. Tag gryden af varmen, og tilsæt smørret lidt ad gangen under fortsat piskning. Sæt gryden i en skål med koldt vand, og pisk med en elpisker, til hindbærcurden er afkølet.
4. Hæld curden på et varmt, skoldet glas. Opbevar curden i køleskabet.

Sprøde småkager med kardemomme i fin forening med yoghurt-is og citrussalat.

8 pers. Tid: 1,5 time + 3 timers frysetid.

Yoghurt-is

6 dl græsk yoghurt 10%
1 dl Dansukker Flormelis
1 dl Dansukker Glukosesirup

Limelage

saften af 2 lime (ca. 3 spsk.)
3 spsk. Dansukker Sukker

Kardemommekager

50 g smør
2 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup
4 spsk. Dansukker Rørsukker
4 spsk. hvedemel
1 tsk. stødt kardemomme

Citrussalat

2 grapefrugt
2 appelsiner
2 blodappelsiner

Pynt

1 granatæble
mynte

1. Begynd med yoghurt-isen. Bland alle ingredienserne sammen, og rør, til massen er ensartet. Hæld massen i en form. Stil den i fryseren i mindst 3 timer.
2. Forbered limelagen ved at koge limesaften sammen med sukkeret. Kog, indtil sukkeret er smeltet, og lagen tykner lidt. Køl lagen af.
3. Tilbered kardemommekagerne imens. Forvarm ovnen til 175°.
4. Smelt smør og sirup i en gryde. Tilsæt rørsukker, og rør rundt. Kom mel og kardemomme i gryden, og bland det hele til en jævn dej.
5. Opbevar dejen på køl, indtil den kan trilles til kugler.
6. Tril 16 små kugler, der senere formes til

tacoskaller eller 8 store, der formes til kurve. Læg kuglerne med god afstand på en bageplade med bagepapir, 3-4 stykker pr. plade.

7. Bag småkagerne nederst i ovnen i 8-10 minutter. Brug en kniv til forsigtigt at løsne kagerne ca. 1 minut efter, de er taget ud af ovnen. Læg kagerne over en kant, så de formes til tacoskaller, eller hen over bunden på et glas, så de formes til kurve. Lad dem køle af.
8. Ved servering: skræl frugterne, skær dem ud i tynde skiver, og fordel dem på 8 tallerkener. Læg en kardemommekage på hver tallerken og en kugle yoghurt-is på kagen.
9. Hæld limelagen over frugten og yoghurt-isen. Drys lidt granatæblekerner hen over hver tallerken. Pynt med mynteblade.





— Spiselige gaver med —
KARAMEL & TRØFFEL



Ingefærtrøfler

20 stk. Tid: 1,5 time.

1 dl piskefløde
2 spsk. usaltet smør
1 spsk. Dansukker Flormelis
1 spsk. fintrevet frisk ingefær
200 g mørk chokolade

Pynt

10 stk. brunkager

1. Bland fløde, smør, flormelis og ingefær sammen i en kasserolle, og bring det i kog.
2. Bræk chokoladen i små stykker, og kom dem i fløden. Rør, til chokoladen er smeltet.
3. Stil den i køleskab i et par timer for at stivne. Tril massen til kugler, som dyppes i sukker. Opbevares køligt.
4. Knus brunkagerne og rul trøflerne i kagekrummerne. Opbevares køligt.

Karameller

Ca. 20-25 stk. Tid: 40 minutter.

2 dl piskefløde
1 dl Dansukker Lys Sirup
4 spsk. Dansukker Glukosesirup
1 dl Dansukker Sukker
2 spsk. kakao

Valgfri smag

½ finthakket chili
60 g pebermynte-julestok, knust
50 g Tyrkisk Peber, knust
2 tsk. stødt kardemomme
folie
smørrebrødspapir

1. Bland alle ingredienserne i en tykbundet gryde. Tilsæt smagsvarianter efter eget valg.
2. Kog ved svag varme i ca. 20 minutter, til termometeret viser 120°. Det letteste er at bruge et husholdningstermometer, og ellers kan du foretage en karamelprøve. Dryp en lille smule af karamelmassen i et glas koldt vand. Dannes der en rund halvblød karamel, er massen klar.
3. Hæld karamelmassen ud på et smurt folieark. Lad karamellen køle af. Klip karamellen i mindre stykker, og pak dem ind i smørrebrødspapir.

Pynt chilikaramellerne med chiliflager for at få en lidt stærkere smag.

Pas på alt det gode!

At bruge sine rester er ikke bare godt for miljøet, det kan også blive til de rene lækkerier! Så smid ikke skrællerne fra frugt, grødresterne eller de nødder, der aldrig blev knækket, i skraldespanden.

Risengrøds-panna cotta

4 glas. Tid: 25 minutter.

3 dl kogt risengrød

2 dl piskefløde

¾ dl Dansukker Syltesukker

Pynt

hindbær

pistacienødder

1. Bland grød, fløde og syltesukker i en gryde. Lad det koge ved svag varme i mindst 3 minutter. Rør konstant, så panna cottaen ikke brænder på.
2. Hæld risengrøds-panna cottaen op i 4 glas, og stil i køleskabet, til den er stivnet.
3. Pynt med hindbær og hakkede pistacienødder


Godt og mættende
mellemmåltid.




Kandiseret frugtskal

1 glas Tid: 50 minutter.

2-3 valgfri citrusfrugter, usprøjtede

Sukkerlage

1 dl Dansukker Sukker

1 ½ dl vand

½ dl Dansukker Lys Sirup

Pynt

Dansukker Sukker

1. Vask frugten grundigt i vand. Skær skallen i lange tynde bånd, undgå at få det hvide med, da det smager bittert. Skær derefter båndene i tynde strimler.
2. Fyld en gryde med vand, læg skallerne i, og bring i kog. Lad det koge i ca. 5 minutter, og si derefter vandet fra. Gentag processen en gang til.
3. Kog sukker, vand og sirup sammen til en lage i en tykbundet gryde. Tilsæt strimlerne af citrusskal, og lad det koge ved svag varme i ca. 15 minutter, eller til lagen er tyknet.
4. Tag kasserollen af varmen, og lad siruppen afkøle. Tag strimlerne af citrusskal op, og vend dem i sukker, så de er helt dækkede af sukker.

Nødder i sirup

1 glas. Tid: 30 minutter.

3 dl blandede nødder

3 dl Dansukker Mørk Sirup

1. Forvarm ovnen til 175°.
2. Rist nødderne på en bageplade beklædt med bagepapir nederst i ovnen i ca. 8-10 minutter. Hold godt øje med, at de ikke brænder på. Lad dem køle af.
3. Hak nødderne groft, og læg dem i en ren glasskål. Tilsæt sirup og rør rundt.
4. Server til ostepretningen.



Anvend den tiloversblevne lage fra citrusstrimlerne til drinks eller til at hælde over desserter.



Petit choux

Ca. 25-30 stk. Tid: 1 time

5 æg

En smule salt

1 ¼ dl vand

1 ¼ dl mælk

1 spsk. Dansukker Bagesukker

125 g smør

2 ½ dl hvedemel

Dansukker Perlesukker

Pynt

piskefløde

curd

1. Forvarm ovnen til 200°. Pisk æggene sammen med salt i en skål. Varm vand, mælk, sukker og smør i en gryde ved lav varme.
2. Tag gryden af varmen, og sigt melet ned i væsken. Rør med en træske, og stil gryden tilbage på kogepladen.
3. Rør, til massen slipper kanterne og begynder at blive blank. Hæld massen i en skål, og bland æggeblandingen i lidt ad gangen, brug ikke det hele, hvis massen begynder at føles for løs. Den skal være tyk nok til, at den kan sprøjtes ud.
4. Rør i massen til den føles cremet. Fyld massen i en sprøjtepose med valgfri tylle, og sprøjt toppe på ca. 3 cm i diameter med god afstand på en bageplade beklædt med bagepapir.
5. Strø perlesukkeret over, og bag toppene i den nederste del af ovnen i 17-20 minutter. De skal have en fin brun farve.
6. Sluk for ovnen, og sæt en træske i klemme i lågen, så den står på klem, så dampen kan slippe ud. Lad petit chouxerne stå og tørre i ca. 5 minutter. Lad dem derefter køle af på en rist.
7. Skær toppen af hver petit choux. Pisk fløden til skum og sprøjt den på underdelen, hæld lidt curd (se opskrift på side 5) eller syltetøj over, og læg lågene på igen.

Smager bedst samme dag.



Havtornsyltetøj

1 glas Tid: 25 minutter

500 g havtorn

250 g Dansukker Syltesukker

1. Bland havtorn og syltesukker i en gryde. Kog det op, og lad det simre i ca. 6-8 minutter.
2. Skum godt af, og hæld syltetøjet op i et varmt, skoldet glas med låg. Luk glasset og opbevar det køligt.



Søde værtindegaver

Der skal ikke
Sæt en etiket
fin cellofanpo



Karamelsauce

1 glas. Tid: 20 minutter

- 2 dl Dansukker Rørsukker
- 3 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup
- 30 g smør
- 2 dl piskefløde

Valgfri smag

- 50 g Tyrkisk Peber, knust
- 50 g pebermynte-julestok, knust

1. Bland rørsukker, sirup og smør i en tykbundet gryde. Lad blandingen koge i ca. 2 minutter, til den begynder at karamellisere eller tykne lidt.
2. Hæld fløden i lidt ad gangen, forsigtigt, så det ikke sprøjter, og tilsæt valgfri smag.
3. Kog i yderligere ca. 4 minutter. Rør i gryden undervejs. Hæld i et varmt, skoldet glas.



På dansukker.dk kan
du nemt lave dine egne
fine juleetiketter.



Kakaopulver

2 kopper. Tid: 15 minutter.

- 2 spsk. kakao
- 3 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 1 tsk. vaniljesukker

Rør kakao, muscovadorørsukker og vaniljesukker sammen i en skål. Hæld kakaopulveret i en gavepose.

meget til for at lave en fin julegave.
på, bind en sløjfe om eller fyld en
se, så er det klappet og klart.



Tranebærdrik

Ca. 8 dl. Tid: 30 minutter.

700 g tranebær, friske eller
frosne

3 dl vand

2 dl Dansukker Brun Farin

1. Hæld tranebær og vand i en gryde. Kog op, og lad blandingen småkoge, til bærrerne bliver bløde.
2. Sigt blandingen gennem en finmasket si. Pres så meget af bærrerne som muligt igennem sien, og hæld bærblandingen i en ren gryde. Tilsæt sukker til blandingen og kog op ganske kort.

3. Tag gryden af varmen, og skum saften. Hæld den igen igennem en finmasket si.
4. Hæld saften på en varm, skoldet flaske, og lad den køle med låg på. Opbevar i køleskab.
5. Ved servering blandes saften med vand efter smag. Varm drikken, eller server den kold.



Tilberedning af varm kakao:

1 pose kakaopulver
4 dl mælk (letmælk
eller sødmælk)
2 dl piskefløde

Varm mælk og fløde.
Rør kakaopulveret i,
og pisk det sammen.

Godt i glas!

Juleparfait

Grundopskrift

8 pers. Tid: 30 minutter + 4 timer i fryseren.

6 æggeblommer

1 dl Dansukker Flormelis

½ dl Dansukker Glukosesirup

6 dl piskefløde

1. Pisk æggeblommer, flormelis og glukosesirup i en skål, til det er luftigt.
2. Pisk fløden til skum i en anden skål. Bland forsigtigt æggeblandingen og fløden, og hæld parfaiten i en brødform beklædt med husholdningsfilm.
3. Frys i 4-5 timer. Tag parfaiten ud af fryseren ca. 20 minutter inden servering.
4. Server med bær efter eget valg.

Chokoladeparfait med appelsin

8 pers. Tid: 50 minutter + 4 timer i fryseren.

Parfait

150 g mørk chokolade

6 æggeblommer

1 dl Dansukker Flormelis

½ dl Dansukker Glukosesirup

skallen af 1 appelsin, usprøjtet

3 spsk. saft fra appelsinen

6 dl piskefløde

Pynt

100 g ristede, hakkede nødder

1. Hak chokoladen, og smelt den over vandbad. Lad den køle af.
2. Pisk æggeblommer, flormelis og glukosesirup i en skål, til det er luftigt. Vend den smeltede chokolade i æggeblandingen, og tilsæt revet appelsinskal og appelsinsaft.
3. Pisk fløden, og vend den forsigtigt i æggeblandingen.
4. Hæld parfaiten i en brødform beklædt med husholdningsfilm. Frys i 4-5 timer.
5. Forvarm ovnen til 175°. Fordel nødderne på en bageplade beklædt med bagepapir. Rist nødderne nederst i ovnen i 5 minutter. Hold godt øje med, at de ikke brænder på. Lad dem køle af, og hak dem derefter.
6. Tag parfaiten ud af fryseren ca. 20 minutter inden servering. Drys med de hakkede ristede nødder.



Ingefærparfait med krokantdryss

8 pers. Tid: 1 time + 4 timer i fryseren.

Krokantdryss

100 g mandler
2 dl Dansukker Sukker
1 spsk. smør

Chokoladesauce

1 spsk. smør
1 ½ spsk. kakao
2 spsk. Dansukker Økologisk Lys Sirup
1 spsk. Dansukker Sukker
1 dl piskefløde

Ingefærparfait

Se grundopskrift på juleparfait
+ 2 spsk. frisk revet ingefær

1. Begynd med krokantdryssset, og forvarm ovnen på 175°. Hak mandlerne så jævnt som muligt, og rist dem på en bageplade beklædt med bagepapir i nederste del af ovnen i 5 minutter.
2. Smelt sukkeret i en tykbundet gryde ved middelhøj varme uden at røre i det. Sukkermassen skal blive brun. Tag gryden af varmen, og tilsæt smør. Rør, til smørret smelter, og tilsæt de ristede mandler.
3. Bland hurtigt, og hæld massen ud på en bageplade med bagepapir. Tryk krokant massen ud til et tyndt lag med en kagerulle.

4. Lad massen køle af, og hak derefter krokantmassen til drys.
5. Tilbered chokoladesaucen; pisk alle ingredienserne sammen i en tykbundet gryde. Pisk, til saucen tykner. Lad den køle af.
6. Forbered parfaiten efter grundopskriften. Tilsæt ingefær og ⅔ af krokantdryssset.
7. Hæld halvdelen af parfaiten i en brødform beklædt med husholdningsfilm, fordel et lag chokoladesauce over, og rør, så der bliver "swirls" af saucen i parfaiten.
8. Hæld resten af parfaiten over og derefter resten af chokoladesaucen på toppen.
9. Frys i 4-5 timer. Tag parfaiten ud af fryseren ca. 20 minutter inden servering, og pynt med resten af krokantdryssset.

Brunkageparfait med tranebær

8 pers. Tid: 1 time + 4 timer i fryseren.

Karamelsauce (se opskrift på side 14)

Brunkageparfait

Se grundopskrift på juleparfait
+ 150 g brunkager

Pynt

50 g tranebær, friske eller frosne

1. Tilbered karamelsaucen, og lad den køle af.
2. Tilbered parfaiten efter grundopskriften.
3. Knus brunkagerne, og læg et lag i bunden af en brødform beklædt med husholdningsfilm. Hæld et lag parfait over, og fordel karamelsauce over. Rør lidt i massen, så der bliver "swirls" af karamelsauce i parfaiten. Gentag, og top til sidst med knuste brunkager.
4. Frys i 4-5 timer. Tag parfaiten ud af fryseren ca. 20 minutter inden servering, og pynt med tranebær.



Julesangria

Ca. 1,5 liter. Tid: 30 minutter.

saften af 2 appelsiner (ca. 2 dl)
½ l rødvin
½ l gløgg
3 kanelstænger
3 spsk. Dansukker Mørk Muscovado-
rørsukker
2 appelsiner, usprøjtede
½ grapefrugt, usprøjtede
½ granatæble
½ l dansk vand
isterninger

Pynt på glassene

appelsin
2 spsk. Dansukker Sukker
1 spsk. stødt kanel

Ginger beer

5 glas. Tid: 1,5 time.

1 ½ dl frisk ingefær
2 dl Dansukker Rørsukker
skallen af 3 citroner, usprøjtede
2 dl citronsaft
1 l dansk vand

Servering

Isterninger, mynte, frisk ingefær i skiver

1. Vask og riv ingefæren med skal på. Kom ingefæren i en skål, og pres saften ud med en morter. Tilsæt rørsukker.
2. Riv citronskallen, og kom den i ingefærblandingen. Knus begge dele i morteren, indtil saften trækker ud.
3. Tilsæt citronsaft og mineralvand. Stil i køleskab i ca. 1 time. Sigt blandingen gennem en finmasket si.
4. Kom isterninger i glassene, og hæld ginger beer over. Pynt med mynte og skiver af ingefær.

1. Pres saften ud af appelsinerne, og hæld den op i en kande. Tilsæt rødvin, gløgg, kanelstænger og sukker.
2. Skyl og skær appelsinerne og grapefrugten i skiver, og læg dem i kanden. Tilsæt kernerne fra granatæblet. Lad det stå i ca. 30 minutter.
3. Pynt glassene ved at fugte kanterne med en appelsinbåd. Bland sukker og kanel på en tallerken, og dyp glassene i sukkerblandingen, så glassene får en kant af sukker og kanel.
4. Hæld mineralvandet og isterningerne i kanden med sangria lige inden servering. Hæld sangriaen i glassene, og server.



— WE WISH YOU A VERY —
— * * * * * —
— * SØDT NYTÅR * —
FROSSEN CHAMPAGNE
— * HAPPY HOLIDAYS * —
— & —
— HAPPY NEW YEAR —
* * *

Frosne bobler med hindbær og et strejf af lakrids

Antal: 10 glas. Tid: 1 time + 8 timers frysetid.

Hindbærsukkerlage

2 dl vand

3 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

4 dl hindbær, ca. 200 g

Frosne bobler

1 flaske mousserende vin, alkoholfri vin kan sagtens bruges

2 dl koldt vand

Pynt

citronmelisse

1. Begynd med sukkerlagen. Kog vand, sukker og hindbær i en gryde i ca. 3 minutter.
2. Hæld sukkerlagen igennem en finmasket si. Pres så meget som muligt ud af bærrerne. Stil hindbærsukkerlagen i køleskabet, så den bliver helt kold.
3. Hæld den mousserende vin i en plastbeholder, der kan rumme mindst 2 liter, og tilsæt 2 dl vand samt hindbærsukkerlagen. Rør grundigt. Stil beholderen i fryseren i mindst 8 timer.
4. Ved servering: tag den mousserende vin ud af fryseren, skrab iskrystaller frem ved at trække en gaffel hen over de frosne bobler. Øs iskrystallerne op med en kold isske, og fordel dem i glassene.
5. Pynt med citronmelisse og server straks.



Julens helte

Ingen julebag uden Dansukker. Sukker og sirup er naturlige produkter, der udvindes af sukkerrør eller af sukkerrøer på vores breddegrader. Ud over den rene, tydelige sødme har de en række andre egenskaber, som du kan drage nytte af i køkkenet til jul. De løfter smagen, gør brødet mere luftigt, karamellen blødere, isen og parfaiten mere cremet og får syltetøjet til at holde sig længere. Kort og godt: nogle af de mest alsidige ingredienser, du kan have i køkkenet.

Dansukker ønsker en rigtig god jul!

Krydr med muscovadorørsukker,
mere end bare sødt!

