



Julebag!

12 opskrifter med julestemning.



Julens bedste stunder.

Inviter små og store sukkerbagere med i køkkenet. Vi byder på opskrifter på alt fra nemme julegodter og smukke kager til spiselige gaver og imponerende nytårsdesserter. Som altid gælder reglen: Det er vigtigt at prøvesmage. Mange gange. Hav en god og hjemmebagt jul!

Peberkagemuffins

Ca. 24 små muffins. Tid: ca. 1 time.

3 æg

2 dl Dansukker Brun Farin

1½ dl rapsolie

2 ¼ dl hvedemel

1½ tsk. stødt kanel

2 knsp. stødt ingefær

2 knsp. stødt nellike

½ tsk. natron

½ tsk. salt

75 g frosne ribs

1 tsk. majsstivelse

Frosting

200 g flødeost

2 spsk. Dansukker ØKO Lys Sirup

½ dl Dansukker ØKO Flormelis

Pynt

ribs

1. Forvarm ovnen til 175°C varmluft.
2. Pisk æg og brun farin sammen til en luftig masse i en skål. Rør olien i. Rør de tørre ingredienser sammen i en skål, og vend dem i dejen.
3. Bland ribs og majsstivelse i en skål. Fyld 24 små muffinforme ⅔ op med peberkagedejen, og tryk ribsene ned i dejen i formene.
4. Bag på en bageplade nederst i ovnen i 8–10 minutter. Lad kagerne køle af, og lav frostingens imens.
5. Pisk flødeosten i en skål, og tilsæt sirup og flormelis. Pisk blandingen til en tyk creme, og fyld den i en sprøjtepose med valgfri tylle. Sprøjt frostingens på muffinsene, og pynt med ribs.



Snickerskage

- hjemmelavede søde sager er bedst

Ca. 20 stk. Tid: 1 time + køletid.

Chokoladekage

100 g mørk chokolade

50 g smør

1 dl Dansukker ØKO Sukker

1 æg

¾ dl hvedemel

Marshmallowfyld

1 bøtte marshmallowfluff (ca. 200 g)

1 ½ dl peanutbutter, crunchy

Karamel

1 ½ dl peanuts

50 g smør

1 ½ dl Dansukker Rørsukker

½ dl Dansukker ØKO Lys Sirup

1 dl piskefløde

Topping

50 g mørk chokolade

50 g lys chokolade

½ dl peanuts

1. Forvarm ovnen til 175°C varmluft. Smør en aflang tærteform med løs bund, ca. 13 x 36 cm.
2. Hak chokoladen og stil den til side. Smelt smørret i en gryde og rør chokoladen i. Rør, til chokoladen er smeltet og tilsæt derefter sukkeret og rør dejen sammen.
3. Rør æg og hvedemel i. Hæld dejen i formen og bag den midt i ovnen i 5 minutter. Lad den køle af.
4. Lav marshmallowfyldet. Varm marshmallowfluff og peanutbutter op i en gryde under omrøring. Fordel fyldet over chokoladekagen og lad den stivne i køleskabet.
5. Tilbered karamellen. Hak peanuts og stil dem til side. Bland de øvrige ingredienser i en tykbundet gryde. Lad det koge op til 120°C, eller lav kugletesten (dryp lidt karamelmasse i iskoldt vand, så kan du hurtigt teste konsistensen). Tilsæt de hakkede peanuts. Fordel karamellen jævnt over marshmallowfyldet, og lad det stivne i køleskabet i nogle timer.
6. Hak og smelt den mørke og lyse chokolade til toppingen over et vandbad, og fordel et jævnt lag over karamelsaucen. Drys med hakkede peanuts. Lad kagen sætte sig i køleskabet, og skær den derefter i mindre stykker.





Pekankarameltærte

- med uimodståelig chokoladetrøffel

Ca. 12 stykker. Tid: 1 time + 2 timers køletid.

Bund

60 g smør
100 g brunkager
150 g chocolate chip cookies

Pekankaramel

100 g pekannødder
1 ½ dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
1 ½ dl Dansukker ØKO Lys Sirup
1 ½ dl piskefløde
75 g smør

Trøffel

70 g mælkechokolade
70 g mørk chokolade
1 dl piskefløde
½ dl Dansukker ØKO Lys Sirup
En smule salt

Pynt

50 g pekannødder
krummerne fra bunden
frosne tyttebær

1. Smelt smørret i en gryde, og blend det sammen med brunkager og chocolate chip cookies. Tryk blandingen ud i en tærteform med løs bund, ca. 24 cm i diameter. Fordel blandingen, så den danner en tyk kant helt op til formens kant. Gemt lidt tærtekrummer til pynt. Stil tærteformen i køleskabet.
2. Hak pekannødderne groft og stil dem til side. Bland de øvrige ingredienser til pekankaramellen i en tykbundet gryde. Lad blandingen koge op til 120°C. Rør de hakkede pekannødder i karamelblandingen, og hæld dejen i tærtebunden. Stil dem i køleskabet.
3. Hak chokoladerne til trøffelmassen fint og stil til side. Kog fløde og sirup op i en gryde, og tilsæt chokolade og salt. Rør, til blandingen er jævn. Hæl trøffelmassen over karamellen, og stil kagen i køleskabet.
4. Pynt pekankarameltærten med pekannødder, tærtekrummer og tyttebær.



Safran panna cotta - med brombærgele

6 glas. 30 minutter + 4 timers køletid.

Panna cotta

2 blade husblas

5 dl piskefløde

½ dl Dansukker ØKO Sukker

½ g safran

Brombærgele

1 dl brombærsaft (ca. 200 g brombær)

1 dl Dansukker Syltesukker

Pynt

Brombær


**Tips! Hak ristede
Pistacienødder og
drys på toppen.**


1. Begynd med panna cottaen. Læg husblasen i koldt vand i 5 minutter. Kog piskefløde, sukker og safran op i en gryde og stil den til side. Klem husblasen forsigtigt fri for vand og rør den straks ud i den varme fløde.
2. Fordel panna cottaen i seks dessertglas, og stil den på køl for at sætte sig i ca. 2 timer.
3. Lav brombærgeleén. Tø brombærrene op hvis de er frosne, pres saften ud (1 dl) og si igennem en finmasket si. Hæld saften i en gryde og tilsæt syltesukker. Lad det koge i 3 minutter og lad det køle lidt af.
4. Tag panna cottaen ud af køleskabet, og fordel geléen henover. Stil glassene tilbage i køleskabet i yderligere 2 timer. Pynt med brombær.





Gode gaver

Hjemmelavede gaver spreder dobbelt glæde! Lige så hyggelige at lave, som de er skønne at modtage. Inspiration og opskrifter finder du på dansukker.dk.



Lækre
pebermynteknapper

Festlige
Chokoladegodter





Sprøde puf-ris



Sprøde biscotti, i mange varianter



Solbærmarmelade med pære og kanel



Hjemmelavet syltetøj til æbleskiverne



Ingefærsirup med en duft af jul



Muscovadobiscotti med smag af karamel





Flødekarameller

- tilsæt din favorit smag

Ca. 45 stk. 45 minutter.

100 g smør

2 dl piskefløde

3 ½ dl Dansukker Sukker

1 dl Dansukker Lys Sirup

2 spsk. Dansukker Glukosesirup

1. Bland alle ingredienserne i en tykbundet gryde, og lad massen koge, til den har nået en temperatur på 125°C, eller dryp lidt af massen i et glas med koldt vand for at se, om den stivner.
2. Pensl en form på ca. 18x25 cm med smagsneutral olie. Hæld karamelmassen i. Lad den stå overdækket i stuetemperatur til næste dag, hvor den skæres i stykker, der pakkes ind i papir eller cellofan.



Forslag til smagsgivere:

- 50 g pistacienødder, saltede
- 2 tsk. fintrevet frisk ingefær
- Revet skal af 1 usprøjtet appelsin
- Et par dråber pebermynteolie
- 2 tsk. vaniljesukker
- ½ tsk. stødt kanel





Juletræs chokoladekage

- med hyggelig pynt

6 stykker. Tid: ca. 1 time.

150 g smør

75 g mørk chokolade eller mælkechokolade

2 dl Dansukker Brun Farin

1 ½ dl Dansukker ØKO Rørsukker Fairtrade

3 æg

2 ¼ dl hvedemel

4 spsk. kakao

2 knsp. salt

Pynt

Pebermyntebolsjestokke

glasur, *opskrift på dansukker.dk*

piskefløde

krymmel

1. Forvarm ovnen til 200°C, over- og undervarme.
2. Smør en aflang form med løs kant, ca. 13 x 36 cm.

3. Smelt smørret i en gryde, hak chokoladen og rør det smeltede smør i. Rør til chokoladen og smørret er smeltet sammen, tilsæt sukkeret, og pisk grundigt med et piskeris. Tilsæt et æg ad gangen under fortsat piskning.
4. Bland hvedemel, kakao og salt i en skål, og vend det i chokoladeblandingen. Hæld dejen i formen og bag den midt i ovnen i 10-12 minutter. Lad den køle helt af.
5. Skær chokoladekagen i trekanter, så de ligner juletræer, og stik et stykke af en bolsjestok i hvert træ. Pynt juletræerne med glasur, flødeskum og krymmel.

Chili trøfler

- juleslik med kant

Ca. 25 stk. 30 minutter. + 2 timers køletid.

175 g mørk chokolade 70 %

½-1 tsk. frisk rød chili

30 g smør

1 dl piskefløde

¾ dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

Valgfri smag


• 1 tsk. stødt kardemomme

• 1 tsk. stødt ingefær

Pynt

hakket eller tørret chili

1. Finhak chokoladen og stil til side. Finhak chillien og kom den i en gryde med smør, fløde, muscovadorørsukker og bring i kog. Rør chokoladen i, til massen er jævn. Tilsæt den ønskede smag
2. Lad blandingen køle af. Fyld trøffel-massen i en sprøjtepose, og sprøjt den i forme eller i små toppe. Pynt med et lille stykke chili. Opbevar trøflerne på køl.



Opskriften på pistacietrøffel
ligger på dansukker.dk



Tiramisu-cheesecake

– perfekt at lave i forvejen

10 stykker. Tid: 50 minutter + 3 timers frysetid.

Bund

50 g smør

100 g ladyfingers

Kaffe til ladyfingers og cheesecake

2 ½ dl vand + 2 spsk. pulverkaffe

amaretto, valgfrit

ca. 100 g ladyfingers

Tiramisucreme

3 æg

2 dl Dansukker ØKO Flormelis

3 spsk. Dansukker Glukosesirup

2 tsk. vaniljesukker

400 g mascarpone

2 dl piskefløde

Pynt

kakao

1. Smelt smørret i en gryde og lad det køle af. Blend ladyfingers, og bland dem med det smeltede smør i en skål. Tryk blandingen ud i bunden af en springform, ca. 20 cm i diameter. Stil den i fryseren.
2. Bring vandet i kog i en gryde og tilsæt pulverkaffen. Lad det køle af, og tilsæt amaretto, hvis det ønskes. Stil blandingen til side.
3. Del æggene i blommer og hvider i to forskellige skåle. Pisk æggeblommer, flormelis, glukosesirup og vaniljesukker, til det er luftigt. Tilsæt mascarpone, og pisk det sammen.
4. Pisk fløden i en separat skål, og vend den i blandingen. Vend derefter 1 spsk. af kaffen i.
5. Pisk æggehviderne til et fast skum, og vend dem i cremen. Hæld ⅓ af mascarponecremen over kiksebunden, og stil det i fryseren i 1 time.
6. Tag formen ud af fryseren. Dyp hurtigt ladyfingers i kaffen, og læg dem på cheesecaken. Hæld yderligere ⅓ af cremen over ladyfingers, og stil i fryseren i en time.
7. Stil resten af cremen i køleskabet. Pisk den derefter op, og fyld den i en sprøjtepose med rund tylle. Tag cheesecaken ud, og sprøjt cremen på toppen. Stil den i fryseren i en time.

Tag cheesecaken
ud 15 minutter inden
servering, og drys kakao
på med en lille si.



Brunkagesandwich

- med isfyld

Ca. 6 stk. Tid: 45 minutter
+ 5 timers frysetid.

Is

4 æggeblommer
½ dl Dansukker ØKO Lys Sirup
2 dl mælk
1 ½ dl piskefløde
1 dl Dansukker Glukosesirup

Smagsvarianter

75 g hakket mørk chokolade, eller
150 g peanutbutter + 75 g hakket mørk
chokolade

Tilbehør

brunkager

1. Pisk æggeblommer og sirup sammen i en skål. Giv mælk, fløde og glukosesirup et opkog i en gryde. Pisk æggemassen ned i den varme mælkeblending.
2. Hæld blandingen igennem en finmasket si over i en skål, og tilsæt valgfri smag, men vent med den hakkede chokolade, til blandingen er helt afkølet.
3. Brug en form, ca. 15 x 20 cm til frysning af isen. Ved brug af ismaskine kør blandingen i maskinen, og hæld den derefter over i formen og glat overfladen. Isen skal være ca. 1,5 cm tyk. Uden ismaskine kan du hælde blandingen direkte i formen og stille den i fryseren i mindst 5 timer. Omrør af og til.
4. Når isen er stivnet, udstikkes runde stykker med en passende udstikker og lægges imellem to brunkager. Servér med det samme.

Sarah Bernhardt kager

– med blød smørcreme

Ca. 30-32 stk. Tid: 1,5 time.

Bund

250 g marcipan

1 ½ dl Dansukker Brun Farin

1 æggehvite

Chokoladesmørcreme

75 g mørk chokolade

150 g smør, stuetempereret

1 ½ dl Dansukker ØKO Flormelis

1 æggeblomme


Pynt

250 g mørk chokolade


1. Forvarm ovnen til 175°C varmluft.
2. Riv marcipanen i en skål og tilsæt sukker og æggehviter, og pisk det sammen. Sæt dejen i små runde kager på bageplader med bagepapir. Bag dem nederst i ovnen i ca. 12-14 min. Lad dem køle helt af.
3. Hak og smelt chokoladen til smørcremen i en skål over et vandbad. Lad den køle lidt af. Pisk smørret op til en luftig konsistens i en skål og tilsæt flormelis og æggeblomme. Hæld den smeltede chokolade i og pisk, til du har en jævn og luftig smørcreme.
4. Smør eller sprøjt smørcremen på kagerne. Stil kagerne i fryseren i 15 min.
5. Forbered pynten. Hak og smelt chokoladen over vandbad. Tag kagerne ud af fryseren, og dyp smørcremen i chokoladen. Stil kagerne på en rist, så chokoladen kan stivne.


Tip! Vil du give kagerne smag af jul?

Tilsæt 1 knsp. kanel i kagebunden og 1 tsk. brunkagekrydderi i chokoladesmørcremen.



Vil du også prøve vores
Chokoladewhoopies med
appelsinfyld? Opskriften finder
du på dansukker.dk





Crème brûlée uden bagning – med passionsfrugt

4 stk. Tid: 30 minutter
+ 3 timers køletid.

Passionsgelé

1 dl passionsfrugtsaft, ca. 8 frugter
1 dl Dansukker Syltesukker

Crème brûlée

4 dl piskefløde
½ dl Dansukker ØKO Sukker
2 tsk. vaniljesukker
¾ tsk. agar agar pulver
2 æggeblommer

Pynt

Dansukker Rørsukker

1. Skrab kernerne ud af passionsfrugterne, og sigt saften fra i en finmasket si. Hæld passionssaften i en gryde sammen med syltesukker og lad det koge i 3 minutter. Hæld geléen i portionsforme, og lad den stivne i køleskabet i 1 time.
2. Tilbered crème brûléen. Bland fløde, sukker, vaniljesukker, agar agar og æggeblommer i en gryde. Lad det koge i 3 minutter under omrøring. Lad blandingen køle af i nogle minutter, og hæld den derefter over passionsgeléen. Stil formene tilbage i køleskabet i ca. 2 timer, så blandingen kan stivne.
3. Drys rørsukker over crème brûléerne, og brænd overfladen med en brænder.


**Tip! Du kan
også bruge frosne
passionsfrugter.**


Blodgrapesorbet

– syrligt sød, frisk og lækker

6 glas. Tid: 40 minutter + 5 timers frysetid.

2 ½ dl Dansukker ØKO Sukker

½ dl Dansukker Glukosesirup

1 ½ dl vand

revet skal af 1 grapefrugt, usprøjtet

3 dl friskpresset grapefrugtsaft, ca. 3 frugter

1 æggehvide

1. Giv sukker, glukosesirup, vand og grapefrugtskal et opkog i en gryde. Lad det simre i ca. 5 min. Sigt skallen fra, og lad sukkerlagen køle af i skålen.
2. Pres saften fra grapefrugterne, og hæld den i sukkerlagen. Pisk æggehviderne til et fast skum i en skål, og vend dem i sukkerlagen.
3. Kør blandingen i en ismaskine, eller stil den i fryseren i mindst 5 timer. Rør rundt med jævne mellemrum. Fordel sorbeten i 6 glas, og servér.


Tip! Hvis du foretrækker en mindre bitter sorbet, kan du bytte 1 dl grapefrugtsaft ud med 1 dl appelsinsaft.





En rigtig dansk bageside!

Vil du bage dine julekager med garanteret dansk eller økologisk lokalt dyrket sukker og sirup, så har vi alt, hvad du kan ønske dig. Fra alle os til alle jer - Rigtig glædelig jul!

