

Julesysler ~ i køkkenet ~

20
sider
opskrifter
& tips

16
jule-
opskrifter

Fyldte
chokolader

Gode som værtindegaver



Når en peberkagebager...

Uanset om du vil lave et helt hus, pynt til juletræet, lygter eller noget andet, så er de skønne velduftende peberkager en herlig juletradition. Så smøg ærmerne op, rul dejen ud – og lad dig samtidig inspirere af alle de dejlige juleopskrifter her i folderen.

TIP! Du kan lave lygter, et peberkagehus eller bare helt almindelige supergode peberkager. Find skabeloner på dansukker.dk



Lygter af peberkager

Peberkagedej

200 g smør
2 1/4 dl Dansukker Sukker
2 dl Dansukker Lys Sirup
1 æg
1 1/2 tsk. natron
2 tsk. stødt nellike
1 tsk. stødt ingefær
1 tsk. stødt kanel
Ca. 8 dl hvedemel

Montering

3 dl smeltet Dansukker Sukker

Glasur til dekoration

1 æggehvide
Et par dråber eddike
4 dl Dansukker Flormelis

1. Smelt smørret sammen med sukker og sirup. Rør, til det er kølet af. Tilsæt æg.

2. Opløs natron i lidt vand, og rør det i sammen med krydderierne.
3. Tilsæt hvedemel, og arbejd det hele sammen til en dej. Lad dejen hvile natten over.
4. Sæt ovnen på 175°, og tag dejen ud af køleskabet lidt tid inden du skal rulle den ud.
5. Rul dejen ud på bagepapir til ca. 3 mm tykkelse. Tryk eller skær den ønskede form ud, og fjern den overskydende dej.
6. Bag kagerne midt i ovnen i 5-7 minutter. Skær kanterne til om nødvendigt. Lad kagerne køle af.
7. Smelt sukkeret i en kasserolle, og sæt lygterne/de små huse sammen. Vær forsigtig, da du nemt kan brænde dig. Stil til afkøling for at stivne.
8. Lav glasuren til dekorationen imens. Pisk alle ingredienser sammen til en fast, sej masse med en elpisker. Kom glasuren i en sprøjtepose, og dekorér.



Barer med chokoladeovertræk

Ca. 20-25 stykker

Barer

1 dl mandler
1 dl hasselnødder
3 dl jordnødder
25 g smør
1 1/2 dl Dansukker Lys Sirup
1 dl sesamfrø
1 dl kokosmel

Chokoladeovertræk

200 g chokolade
50 g smør

Pynt

Hakkede nødder

1. Sæt ovnen på 150°.
2. Hak nødderne i en foodprocessor.

Smelt smørret, og rør nøddeblandingen i.

3. Bland resten af ingredienserne i, og rør til en tyk masse.
4. Hæld dejen ud i en form, ca. 24 x 30 cm, med bagepapir.
5. Bag midt i ovnen i 20-25 minutter. Lad køle af.
6. Smelt chokoladen og smørret over vandbad imens.
7. Smør chokoladeblandingen på nøddebunden, og drys hakkede nødder på. Stil dem i køleskabet.
8. Skær til små barer.



Safranhorn

32 horn

1 g safran (kan evt. erstattes af 2 tsk. gurkemeje)
1 spsk. Dansukker Sukker
50 g gær
5 dl mælk
150 g blødt smør
1 dl Dansukker Lys Sirup
1 tsk. salt
13-14 dl hvedemel

Fyld:

150 g marcipan
100 g blødt smør
1 tsk. vaniljesukker
50 g hvid chokolade

Pynt:

1 æg til pensling
Dansukker Perlesukker

1. Knus safran i en morter med 1 spsk. sukker og varm mælken op til 37°.
2. Smuldr gæren i en skål, og hæld mælken i.
3. Tilsæt smør, safran, sirup og salt. Tilsæt derefter næsten alt hvedemelet, og arbejd det hele sammen til en smidig dej.

4. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse, ca. 40 minutter.
5. Tilbered fyldet imens. Riv marcipanen, og bland det sammen med smør, vaniljesukker og hakket chokolade.
6. Del dejen i fire stykker, som hver rulles ud til et rektangel, ca. 0,5 cm tykt, på et meldrysset bord. Del rektanglerne til otte trekanter.
7. Kom en klat fyld på trekantens brede ende, og rul sammen fra den brede ende mod spidsen. Læg hornene med spidsen nedad på en plade beklædt med bagepapir. Lad hornene hæve under et klæde i ca. 40 minutter. Sæt ovnen på 225°.
8. Pensl med sammenpisket æg, og drys med perlesukker.
9. Bag midt i ovnen i 7-8 minutter.



Fyldte chokolader

Ca. 20 stk.

Karamelfyld:

1 1/2 dl piskefløde

1/2 dl Dansukker Rørsukker

1/2 dl Dansukker Lys Sirup

Chokoladeovertræk:

150 g mørk chokolade

Forslag til smagsgivere:

- 50 g tyrkisk peber
- 5 knsp. pebermynte
- 2 tsk. stødt kanel
- 2 tsk. stødt kardemomme

1. Lad fløde, sukker og sirup koge op i en tykbundet kasserolle. Lad det koge til en tyk karamelcreme, ca. 10 minutter. Lad det køle lidt af.
2. Hak chokoladen, og smelt den over vandbad.
3. Pensl indersiden af praliné-/folieforme med den smeltede chokolade, og stil dem i køleskabet. Pensl endnu en gang, og stil dem i køleskabet, så chokoladen stivner. Fyld en sprøjtepose med resten af chokoladen.
4. Brug en smags giver efter eget valg. Hvis du vælger tyrkisk peber, skal du bruge en morter og knuse dem til småstykker.
5. Tilsæt smags giveren i karamelcremen, og hæld cremen i en sprøjtepose. Fyld formene to tredjedele op, og sprøjt resten af chokoladen på som låg.
6. Lad dem køle af i køleskabet, og tag derefter de fyldte chokolader ud af formene.

*Pak ind og
gi' som gave!*



Nødde- og karamelkager

Ca. 25-30 stk.

125 g blødt smør
1 dl Dansukker Flormelis
2 tsk. vaniljesukker
2 knsp. salt
1 æggehvide
2 1/2 dl hvedemel

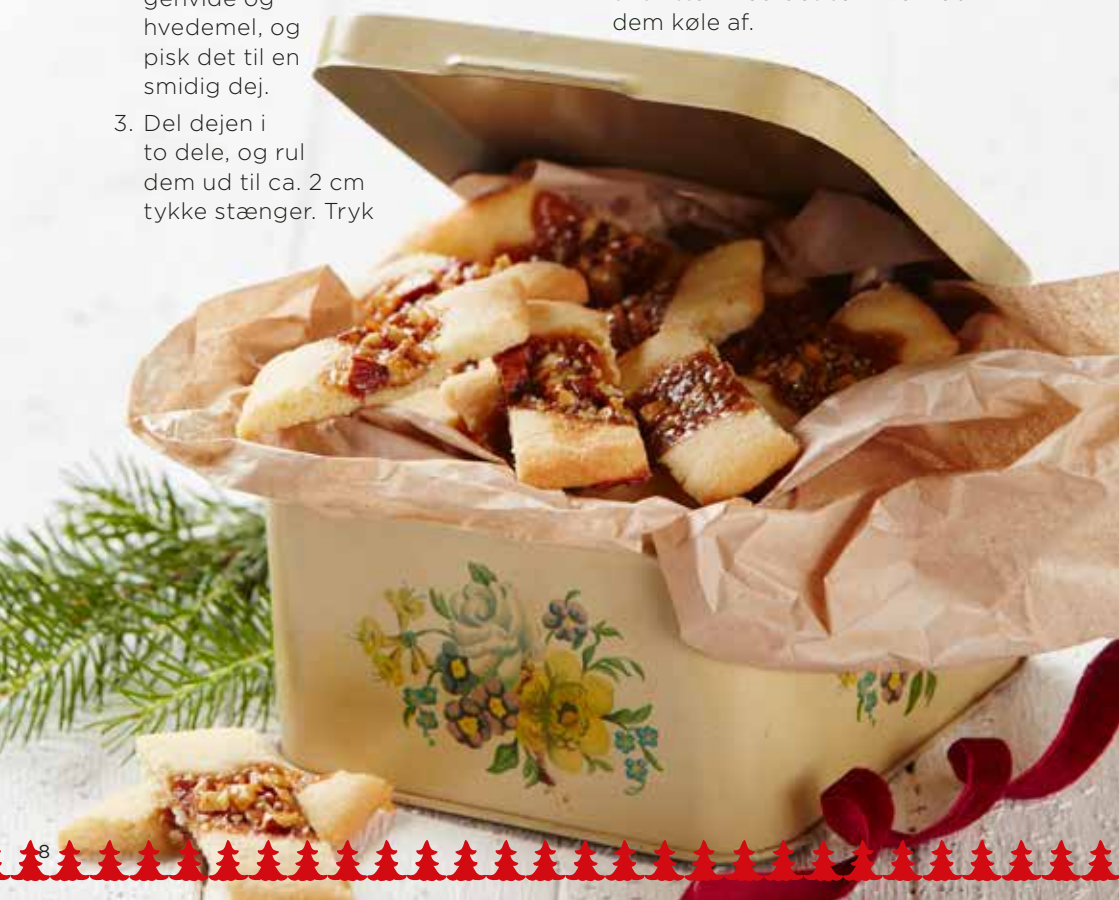
Fyld

20 g smør
1 spsk. Dansukker Glukosesirup
1 1/2 spsk. Dansukker Brun Farin
1/2 dl hakkede mandler

1. Sæt ovnen på 190°.
2. Pisk smør, flormelis, vaniljesukker og salt sammen. Tilsæt æggehvide og hvedemel, og pisk det til en smidig dej.
3. Del dejen i to dele, og rul dem ud til ca. 2 cm tykke stænger. Tryk

stængerne tynde på et stykke bagepapir, og lav en fordybning i midten hele vejen ned, der hvor fyldet skal kommes i. Sæt i køleskabet, mens du laver fyldet.

4. Smelt alle ingredienserne til fyldet i en kasserolle ved lav varme. Hæld blandingen ud på en silikonemåtte eller et stykke olieret bagepapir. Lad det køle af.
5. Rul fyldet til to stænger, og kom det i fordybningen.
6. Bag kagerne i 8-10 minutter. Tag dem ud af ovnen, og skær dem til snitter med det samme. Lad dem køle af.





Sukkerkage med tyttebær og kokostosca

Sukkerkage

- 3 æg
- 2 1/2 dl Dansukker Bagesukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 50 g smør
- 1 dl mælk
- 3 1/2 dl hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. stødt kardemomme
- En knsp. salt
- 150 g frosne tyttebær

Kokostosca

- 25 g smør
 - 1/2 dl Dansukker Lys Sirup
 - 3/4dl fløde
 - 2 dl kokosmel
 - 5 spsk. Dansukker Brun Farin
1. Sæt ovnen på 175°.
 2. Pisk æg, sukker og vaniljesukker hvidt og luftigt.
 3. Smelt smørret i en kasserolle, kom mælken i, og bland det sammen med æggemassen.

4. Bland hvedemel, bagepulver, kardemomme og salt i en skål. Tø tyttebærrerne op, og vend dem ned i melblandingen. Vend derefter det hele forsigtigt ned i æggblandingen.
5. Hæld dejen i en smurt springform, ca. 22 cm i diameter. Bag kagen midt i ovnen i ca. 20-25 minutter.
6. Lav kokostoscaen imens. Smelt smørret i en kasserolle, og rør de øvrige ingredienser i. Bland det godt, og lad det simre i nogle minutter.
7. Tag kagen ud efter ca. 20 minutter, stil ovnen på 200°, og sæt ovnrysten et trin højere op. Bred kokostoscaen ud over kagen. Stil kagen tilbage i ovnen, og bag den i yderligere ca 5-10 minutter, til den er blevet gyldenbrun.
8. Tag kagen ud, og lad den køle af.

Figenmarmelade

1 glas

200 g tørrede figer

1 dl vand

1 dl Dansukker Rørsukker

1 dl Dansukker Syltesukker

1. Læg figerne i blød i vand i en skål i 10 minutter. Gnid derefter skallen af, og del figerne i mindre stykker.
2. Kom figerne i en kasserolle, og tilsæt vand, rørsukker og syltesukker.
3. Lad det koge i ca. 5 minutter. Skum omhyggeligt af, og blend derefter marmeladen.
4. Kom marmeladen på et varmt, rengjort glas. Luk glasset tæt, og opbevar det køligt.



Figenkager

Ca. 20 stk

250 g blødt smør
1 1/2 dl Dansukker Mørk Muscovado-
rørsukker
1 1/2 tsk. vaniljesukker
4 1/2 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
En knsp. salt
Figenmarmelade, se opskrift side 10

1. Sæt ovnen på 200°.
2. Pisk smør, sukker og vaniljesukker luftigt.
3. Bland hvedemel, bagepulver og salt i en skål, og vend det ned i smørblandingen.
4. Fordel dejen i 20 små muffinsforme, og tryk et lille hul i dejen med en meldrysset finger.
5. Fyld hullet med figenmarmelade.
6. Bag kagerne i den nederste del af ovnen i 14-16 minutter, til de har fået en fin farve. Tag kagerne ud, og lad dem køle af.




Juletips

Ingefærsmåkager

Ca. 20 stk.

200 g blødt smør
1 1/2 dl Dansukker Rørsukker
1 spsk. Dansukker Lys Sirup
1/2 dl mandler
1/2 dl hasselnødder
75 g chokolade
5 dl hvedemel
1 tsk. natron
1 tsk. vaniljesukker
1 1/2 tsk. stødt ingefær

1. Pisk smør, sukker og sirup sammen.
2. Hak mandler, hasselnødder og chokolade, og hæld det i smørblendingen.
3. Bland hvedemel, natron, vaniljesukker og ingefær i en skål, og vend det i. Ælt det sammen til en smidig dej.
4. Form dejen til to stænger, ca. 4-5 cm tykke. Pak stængerne ind i plastfolie, og lad dem hvile koldt natten over.
5. Sæt ovnen på 175°.
6. Skær stængerne i skiver på ca. 1 cm tykkelse, og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bages i ca. 10-12 minutter.



Kage på glas
Hæld ingredienserne på glas og gi' som en kage, der blot skal blandes og bages.

MØRDEJ

BASEN TIL EN MASSE GODT

Ca. 50 stk.

5 dl hvedemel
1 dl Dansukker Bagesukker
1 tsk. vaniljesukker
200 g køleskabskoldt smør
1 æggeblomme

Bland hvedemel, sukker, vaniljesukker og smør i en foodprocessor eller på et bord. Tilsæt æggeblommen. Ælt ikke dejen for meget. Stil dejen i køleskabet i mindst 1 time. Sæt ovnen på 200°.

Form dejen, og bag den i 8 minutter i den nederste del af ovnen.

Tag kagerne ud, og lad dem køle af. Lad dig inspirere af forslagene til pynt her ved siden af.

◀ KAGEKALENDER

Rul dejen tyndt ud, ca. 2 cm tykkelse.

Udstik runde kager.

Lav glasur, som du kan dekorere med. Smelt chokoladen. Når kagen er færdigbagt og er kølet af, kommer du glasuren på og lader den stivne. Derefter skriver du tallene 1-24 på kalenderkagerne. Du kan også skrive tallene 1-24 med glasuren direkte på kagerne.

BORDKORT ▶

Bag dine egne bordkort og skab både glæde og en lækker snack.

Glasur

1 æggehvite

Et par dråber eddike

4 dl Dansukker Flormelis

Pisk ingredienserne sammen

til en fast, sej masse med en elpisker.



Julede havregrynskugler

Ca. 10 stk.

2-3 spsk. kaffe
100 g blødt smør
1 1/2 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
4 spsk. kakao
2 tsk. vaniljesukker
3 dl havregryn
1 tsk. stødt kanel
1 knsp. stødt kardemomme

Pynt

1 dl Dansukker Perlesukker
Rød frugtfarve

1. Bryg kaffen, og lad den køle af. Bland de øvrige ingredienser i en skål.
2. Tilsæt kaffen, og rør godt sammen. Tril blandingen til kugler.
3. Farv perlesukkeret med rød frugtfarve, hvis du vil have chokoladekuglerne til at se julede ud, og rul dem derefter i perlesukkeret.



Risalamande

8 portioner

Grødris

2 dl grødris
4 dl vand
1/2 tsk. salt
1 l mælk
2 dl piskefløde
1/2 dl Dansukker Flormelis
1 tsk. vaniljesukker

Kirsebærsauce

225 g frosne kirsebær
3 dl vand
1 dl Dansukker Rørsukker
2 kanelstænger
1 spsk. kartoffelmel

1. Kog grødrisene med vand og salt i en gryde under låg i ca. 10 minutter.

2. Tilsæt mælken, og lad det stå og simre ved svag varme under låg i ca. 45 minutter.
3. Tag gryden af varmen, og lad grøden køle af.
4. Pisk piskefløden let, og vend den ned i den kolde grød.
5. Tilsæt flormelis og vaniljesukker.
6. Lav kirsebærsauce. Giv kirsebær, vand, rørsukker og kanelstænger et opkog.
7. Rør kartoffelmellet ud i 1-2 tsk. vand, og rør det ned i kirsebærsauce. Lad det køle af, og servér risalamanden med kirsebærsauce i otte glas.





*Tag
tærterne ud
lidt tid før
servering.*

Minitærter med saltkaramel og chokoladeganache

Ca. 20 stk.

Tærtebund

100 g blødt smør
3/4 dl Dansukker Flormelis
1 æggeblomme
2 dl hvedemel
4 spsk. kakao
1 tsk. vaniljesukker
2 tsk. stødt kanel

Fyld

3 dl piskefløde
120 g smør
2 tsk. vaniljesukker
1 dl Dansukker Glukosesirup
1 dl Dansukker Lys Sirup
1/2 tsk. salt
3 dl Dansukker Mørk
Muscovadorørsukker

Chokoladeganache

100 g mørk chokolade
1 dl piskefløde

Pynt

flagesalt

1. Pisk smør og flormelis luftigt i en skål, og pisk derefter æggeblommen i.
2. Bland hvedemel, kakao, vaniljesukker og kanel i en anden skål, og vend derefter smørblandingen i.
3. Arbejd det hele sammen til en dej, og pak den ind i plastfolie. Stil i køleskab i ca. 20 minutter.
4. Sæt ovnen på 180 grader.
5. Del dejen i 20 stykker, og tryk dem ud i små folieforme. Prik dejen med en gaffel, og bag i ovnen i 10 minutter. Lad herefter køle af.
6. Lav karamelfyldet imens. Varm fløde, smør og vaniljesukker op i en kasserolle. Stil den til side, og lad glukosesirup, lys sirup, salt og sukker koge op til 120°. Rør rundt af og til.
7. Rør forsigtigt flødeblandingen i sirupsblandingen, og lad det koge op til 124°. Rør rundt af og til.
8. Hæld fyldet i formene, og lad dem køle af ved stuetemperatur.
9. Hak chokoladen, og giv fløden et opkog. Hæld fløden over chokoladen, og rør rundt, til blandingen er jævn. Stil i køleskabet til afkøling i mindst 20 minutter.
10. Bred ganachen ud over karamelfyldet, og strø flagesalt på. Stil dem i køleskabet.



Citroncheesecake med basilikumpesto

10-12 stykker

Bund

- 30 g smør
- 10 stk. digestivekiks
- 1 tsk. stødt kardemomme

Cheesecake

- 3 æggeblommer
- 1 1/2 dl Dansukker Mørk Muscovado-rørsukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 200 g friskost
- 3 dl piskefløde
- 1/2 usprøjtet citron, skal og saft

Sød pesto

- 30 g basilikum
- 10 g bredbladet persille
- 1/2 dl ristede pinjekerner
- 1/2 dl olivenolie
- 2 spsk. Dansukker Lys Sirup

1. Smelt smørret, og bland det sammen med digestivekiks og

kardemomme i en foodprocessor. Tryk blandingen ud i bunden af en rund springform, ca. 22 cm i diameter.

2. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker i en skål. Tilsæt friskost, og pisk det til en jævn blanding.
3. Pisk fløde i en anden skål, og vend det ned i osteblandingen. Hæld til sidst citronsaft og revet skal i.
4. Hæld blandingen over bunden, og stil den i fryseren i mindst 4 timer.
5. Blend alle ingredienserne til den søde pesto. Tag cheesecaken ud højst 10 minutter før servering, og hæld pestoen over. Pynt med pinjekerner og basilikumblade.

Havtornkager

6 portioner

Marengs

130 g hasselnødder

130 g mandler

6 æggehvider

3 dl Dansukker Bagesukker

1 spsk. mandelmel

Havtornmousse

1 1/2 dl havtornsaft (ca. 4 1/2 dl frosne bær)

6 blade husblas

3 spsk. vand

1 1/2 dl Dansukker Rørsukker

3 æggehvider

3 dl piskefløde

Pynt

havtorn, optøede

1. Sæt ovnen på 150 grader. Blend hasselnødder og mandler.
2. Tilsæt en æggehvide og halvdele af sukkeret.
3. Pisk resten af æggehviderne til et hvidt skum i en skål. Sænk hastigheden, og tilsæt resten af sukkeret lidt ad gangen. Hæld mandelmelen i til sidst. Bland det hele sammen.
4. Bred dejen ud på en plade beklædt med bagepapir, ca. 30 x 40 cm.
5. Bag i midten af ovnen i ca. 10-15 minutter. Marengsen skal føles let og kunne slippe papiret. Lad køle af.
6. Lav moussen imens. Tø havtornene op, blend dem, og sigt dem gennem en finmasket si, så kun saften bliver tilbage.
7. Læg husblasen i koldt vand. Lad vand og rørsukker koge op. Når sukkerlagen er nået op på 110°, piskes æggehviderne til et fast skum. Når sukkerlagen er nået op på 121°, hældes den i æggehvideskummet i en tynd stråle under piskning. Pisk marengsen, indtil den er kølet af.
8. Pisk fløden til et luftigt skum. Varm havtornsaften op til ca. 40°, kom de klemte blade husblas i, og rør rundt, indtil de er opløst. Vend marengsen forsigtigt i og derefter den piskede fløde. Hæld moussen i en sprøjtepose, og stil den i køleskabet i ca. 30 minutter.
9. Udstik 20 ringe af marengsbunden, ca. 7 cm i diameter. Sprøjt derefter moussen på den første bund. Læg endnu en bund på, et lag mousse og derefter en bund mere. Pynt med optøede havtorn og hakkede nødder.



Sukker & Sirup til dit julebag!

Vores Bagesukker er et meget finkornet sukker, produceret af danske roer. På grund af de meget fine korn opløses det hurtigt, tilføjer mere luft og dermed mere volumen ved piskning. Særlig velegnet til al bagning men især marengs, lagkagebunde og cupcakes.

Bagesukker er det samme som det finkornet Caster Sugar, kendt fra engelske opskrifter.

Sirup er et oplagt valg til alle julens lækkerier. Lige meget om det gælder mad-, bage-, eller konfekt-opskrifter, så har vi den sirup, du skal bruge i vores store sirupsortiment.

Find flere opskrifter og inspiration på dansukker.dk

Om kort tid!
Nyt design
på vores
produkter.



Nordic Sugar A/S, Langebrogade 1, 1014 København K
Forbrugerkontakt: Telefon: 32 66 27 50, telefontid 9-12,
forbrugerkontakt@dansukker.dk
Abonnér på vores nyhedsbrev: www.dansukker.dk



Find inspiration i vores opskrifts-app,
i vores iPadmagasin og på Facebook.