

24 FESTOPSKRIFTER:

Med en smag af sommer.

Bage, sylte, koge og nyde!





Syltetøj og marmelade

Begynd med grundopskriften og tilsæt så din egen smag af sommer. Prøv nogle af vores forslag eller sammensæt dine helt egne favoritter.

Grundopskrift på syltetøj

500 g bær/1 liter bær
250 g Dansukker Syltesukker (ca. 3 dl)

1. Skyl og rens bærrerne/frugterne.
2. Bland bær/frugt (store bær deles) med syltesukker i en gryde. Tilsæt smags giver. Lad det koge i 3-5 minutter, alt efter hvilken type bær/frugt der anvendes.
3. Skum omhyggeligt, og hæld syltetøjet på varme, grundigt rengjorte glas. Opbevares køligt.



Rabarber, vanilje, timutpeber

Grundopskrift +

1 vaniljestang
1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
1 dl vand
Et par korn knust timutpeber
(kan erstattes med Sichuanpeber eller rosépeber)



Hindbærmarmelade

Grundopskrift +

2 spsk. Dansukker Muscovadosirup
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
2 stjerneanis
1 stilk timian



Jordbær og kakaonibs

Grundopskrift +

2 spsk. Dansukker
Muscovadosirup
2 spsk. kakaonibs
(kan erstattes med
50 g hakket mørk
chokolade)



Pærer og vanilje

Grundopskrift +

1 vaniljestang
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade



Krydrede blomster

Grundopskrift +

2 kanelstænger
1 tsk. stødt kardemomme
Saft og skal af 1 citron

Havtorn, ingefær og mørk muscovado

Grundopskrift +

4 tsk. revet ingefær
4 spsk. Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
4 tsk. Dansukker Vaniljesukker





Hyldecurd

Dejligt blød og mildt syrlig! Prøv den til ristet brød, croissanter eller som fyld i tærter.

1½ dl koncentreret hyldeblomstsft
(gerne hjemmelavet)
2 spsk. Dansukker Rørsukker
2 æg
75 g smør

1. Bland saft, sukker og æg i en skål, og varm blandingen over vandbad, indtil den begynder at tykne.
2. Tag kasserollen af varmen, og tilsæt smørret lid ad gangen.
3. Hæld curden over i en ren skål eller et glas. Opbevares i køleskab.

Drikke

Skål i sommerbowle eller bland en drink og udbring en hyldest til sommeren!





Frisk sommerbowl med jordbærsirup ca. 10 glas.

Frisk, frugtagtig og fantastisk!

2 limefrugter, skåret
i skiver
2 nektariner, skåret
i både
2 dl friske hindbær
1 dl friske brombær
2 dl jordbær
1 dl jordbærsirup
2 l frugtsodavand
Isterninger

Jordbærsirup:

500 g jordbær
1 dl Dansukker Sukker
½ dl Dansukker
Muscovadosirup

1. Begynd med jordbærsiruppen: Bring jordbærerne i kog med sukkeret, og lad det koge i 5-10 minutter.
2. Pres blandingen gennem en finmasket si. Bland med muscovadosirup.
3. Hæld på en rengjort flaske. Opbevares køligt.
4. Kom isterninger i en skål, og kom frugt og bær i. Hæld frugtsodavand og jordbærsirup i.

Rabarber-margarita 1 glas.

Mexicansk Tequila og dansk rabarber i et herligt sødt-syrligt møde. Serveres i glas med saltet kant - selvfølgelig!

4 cl Tequila
2 cl Cointreau
4 cl limejuice
4 cl rabarbersirup
Salt

Rabarbersirup:

3 stilke rabarber,
i mindre stykker
3½ dl vand
3½ dl Dansukker Sukker

1. Lad ingredienserne til rabarbersiruppen koge sammen i ca. 15 minutter.
2. Si blandingen gennem en grovmasket si. Pres rabarbereren forsigtigt, så al saften løber fra. Afkøl.
3. Ryst Tequila, Cointreau, limejuice og rabarbersirup. Serveres i cocktailglas med saltet kant.

Alkoholfri Margarita: Saft fra 3 limefrugter, 1 appelsin og 1 citron, ½ dl sukker og rabarbersirup samt isterninger.

Tip! Hold glasset ved bunden opad, og fugt glaskanten med en limebåd. Kom salt på et fad, og rul forsigtigt glaskanten i saltet.





Bagværk

Nyd sommerens lækkerier. Nydelsen må gerne være hjemmebagt og indeholde luftig marengs, forfriskende blåbær eller lækker chokolade.





Flødeboller

ca. 20-25 stk.

Hjemmelavede flødeboller er virkelig lækre. Lidt krævende at lave, men alt besværet værd. Det lover vi!

Ca. 10-15 vafler som bunde.

Marengsfyld:

2 blade husblas
5 store æggehvider
2 spsk. Dansukker
Sukker

Sukkerlage:

¾ dl vand
2 ½ dl Dansukker Sukker
1 dl Dansukker
Glukosesirup

Smagsgiver efter eget valg:

- 4 tsk. lakridspulver
- 4 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 4 spsk. knuste, frysetørrede hindbær og evt. lidt rød karamelfarve.

Pynt:

200 g mørk chokolade
½ spsk. madolie
F.eks. krymmel, kokos eller tørrede hindbær

1. Læg husblassen i koldt vand i 5 minutter.
2. Pisk æggehviderne med sukker til et hvidt skum.
3. Bland vand, sukker og glukosesirup til sukkerlagen i en lille kasserolle. Lad blandingen koge til 116° (brug termometer).
4. Knug vandet ud af husblassen, og opløs den i sukkerlagen.
5. Hæld den varme sukkerlage over æggehviderne i en tynd stråle under piskning. Fortsæt med at piske ved høj hastighed, til marengsen er kølet af.
6. Tilsæt smagsgiver efter eget valg.
7. Kom marengsen i en sprøjtepose, og sprøjt bundene ud i valgfri størrelse. Sprøjt fyldet på, og stil dem i fryseren.
8. Hak chokoladen, og smelt den over vandbad eller i mikrobølgeovn, tilsæt ½ spsk. madolie, og dyp flødebollerne i chokoladen.
9. Strø pynt efter eget valg på, f.eks. krymmel eller kokos.

Roulade med marengsmørcreme og bær

2 roulader.

Rul, rul sommerens måske bedste kage.

Grundopskrift roulade:

3 æg
2 dl Dansukker Sukker
2 dl hvedemel
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 ½ tsk. bagepulver
2 spsk. kogende vand

1. Pisk æg og sukker, til det er hvidt og luftigt. Bland hvedemel, vaniljesukker og bagepulver, og vend det ned i dejen sammen med vandet.
2. Del dejen, og fordel den ud på to plader (30x40 cm) med bagepapir.
3. Bages midt i ovnen ved 250° i ca. 5 minutter. Vend over på et stykke sukkerstrøet bagepapir.

Marengsmørcreme:

4 store æggehvider
2 dl Dansukker Sukker
150-200 g blødt smør
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
4 spsk. bærpuré
2 dl sommerbær efter eget valg (den ene halvdel til puré, den anden halvdel til pynt)

1. Pisk æggehvider og sukker sammen i en skål over vandbad, til sukkeret er opløst.
2. Tag skålen fra varmen. Pisk marengsen ved høj hastighed i 5-10 minutter.



3. Sænk hastigheden til lav/mellem, og tilsæt blødt smør, lidt ad gangen. Lad smørret blive blandet helt sammen med marengsen, inden du tilsætter næste portion smør, og pisk, til marengsen er jævn.
4. Purér halvdelen af bærrene i en blender eller med en stavblender. Si gennem en finmasket si, hvis du vil undgå kerner.
5. Vend puréen i smørcremen, og rør forsigtigt, til blandingen er jævn. Slutresultatet skal være en luftig og jævn creme. Smør ud i et jævnt lag, og rul sammen fra den lange side.

Tip! Hvis cremen skiller, er det let at rette op på. Er den for kold, kan du opvarme den over vandbad et øjeblik og piske den sammen. Er den for varm, kan du lade skålen stå i køleskabet et stykke tid, inden du pisker igen.



Chokolade- og havrekager med jordnøddedefrosting

16 stk.

Sprøde, festlige kager fyldt med ferie, sol og jordnøddedefrosting.

Sirupskager 20-30 stk.

Skønne kager med smag af karamel, chokolade og bær.

- 2½ dl speltmel
- ½ dl sesamfrø
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 100 g smør
- ¾ dl Dansukker Muscovadosirup
- 50 g hakket mørk chokolade
- 30 g tørrede bær, f.eks. blåbær, tranebær, kirsebær

1. Bland mel, sesamfrø, vaniljesukker og smør sammen til en smuldret dej.
2. Tilsæt sirup, og bland det sammen til en bolle.
3. Tilsæt chokolade og bær, og arbejd det i dejen. Form dejen til en rulle, pak den ind i plastfolie, og lad den hvile i køleskab i ca. 1 time.
4. Sæt ovnen på 175°. Skær rullen i ca. 1 cm tykke skiver. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ca. 10 minutter. Lad dem køle af på pladen.

Sprøde blåbærbarer ca. 16 stk.

Nemme at lave. Vidunderlige at spise.

- 6½ dl hvedemel
- ½ tsk. kanel
- ½ dl Dansukker Rørsukker
- ½ tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 2 spsk. mælk
- 125 g smør i mindre stykker
- 6½ dl blåbær eller andre bær efter eget valg
- 1 spsk. saft af citron
- Evt. 1½ spsk. kartoffelmel

1. Sæt ovnen på 175°. Bland mel, 1 dl af sukkeret, kanel, vaniljesukker og mælk sammen i en skål.
2. Kom mindre stykker af smør i, og bland, til massen bliver smuldret og porøs.
3. Læg halvdelen af dejen i en ovnfast form (30x20 cm) med bagepapir. Tryk til, så dejen holder sammen.
4. Bland bær med citron og resten af sukkeret, og fordel over bunden. Tilsæt kartoffelmel, hvis du anvender frosne bær. Kom resten af smuldredejen over bærrerne, og tryk dejen forsigtigt ud.
5. Bages i ovnen i 30-35 minutter, eller til oversiden har fået farve. Lad kagen køle af, og skær den derefter i firkanter.

Kager:

- 3½ dl hvedemel
- 4 spsk. kakao
- 225 g blødt smør
- 4 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 2 store æg
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 1 tsk. bagepulver
- 1¼ tsk. flagesalt
- 5½ dl havregryn
- 50 g hakket, mørk chokolade

Jordnøddesmør-frosting:

- 2 spsk. blødt smør
- 2 dl Dansukker Flormelis
- 1 dl creamy nature jordnøddesmør
- 3 spsk. mælk
- ½ tsk. flagesalt

1. Sæt ovnen på 175°. Rør mel og kakao sammen i en skål, og stil den til side.
2. Pisk smør og muscovadosukker, så det bliver lyst og cremet. Tilsæt æg, vaniljesukker, bagepulver og salt. Bland godt.
3. Rør havregryn, mel, kakaoblanding og hakket chokolade i blandingen.
4. Rul små boller på 2-3 cm i diameter, og læg dem på en plade med bagepapir. Tryk dem lidt med fingrene eller håndfladen.
5. Bages i 10-12 minutter. Lad kagerne køle helt af.
6. Lav frostingen ved at komme smør, flormelis, jordnøddesmør, mælk og salt i en skål. Pisk det hele sammen, så frostingen bliver let og cremet.
7. Kom ca. 1 tsk. frosting på midten af kagen, og anbring den anden kage ovenpå. Tryk kagerne forsigtigt sammen, så fyldet kigger ud ved kanten.





Djævelsk gode!



Dessert

Den, der venter på noget godt,
venter altid på dessert!



Cheesecake-is med solbær *ca. 6 port.*

En rigtig iset dessert, som med garanti gør både små og store børn lykkelige.

- 2½ dl piskefløde
- 2½ dl mælk
- 1 dl Dansukker Glukosesirup
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 1 dl Dansukker Rørsukker
- 5 æggeblommer
- 2 spsk. Dansukker Sukker

Solbærcreme:

- 100 g solbær
- 50 g Dansukker Syltesukker
- 200 g friskost

1. Bland fløde og mælk med glukosesirup, vaniljesukker og rørsukker i en kasserolle. Lad blandingen koge op, og tag det af kogepladen.
2. Pisk æggeblommerne let med sukker i en skål.
3. Kom æggeblommerne i flødeblandingen, og pisk.
4. Varm blandingen på kogepladen, til den tykner (ca. 82°). Den må endelig ikke koge, da æggeblommerne så vil skille.
5. Lad blandingen køle af, og kør den derefter i ismaskinen.
6. Kog solbær sammen med syltesukkeret i 3-10 minutter, og lad derefter blandingen køle af, og bland friskosten i.
7. Rør solbærcremen i isen, når den er næsten færdig, så isen bliver stribet.
8. Opbevares i fryseren. Tag isen op ca. 20 minutter før servering.

Eton mess *4 port. Se billede på forsiden.*

Hvilken herlig ret! Serveres i glas eller i en bowl.

- 15-20 små marengs ½ dl Dansukker
- 3 dl piskefløde Lys Sirup
- 200 g friske hindbær ½ dl Dansukker Sukker
- Ristede, hakkede mandler 1 tsk. Dansukker
- Vaniljesukker
- Hindbærsirup: 1 stjerneanis
- 200 g frosne hindbær

1. Begynd med hindbærsiruppen: Kog alle ingredienserne i en kasserolle i ca. 10 minutter. Rør hele tiden, så der ikke er noget, der brænder på i bunden. Lad det køle af, og si.
2. Pisk fløden. Kom marengs, hindbær, fløde og hindbærsirup i en skål eller portionsskåle, og server med det samme. Kom mandler ovenpå.



The taste of Dansukker - Pannacotta *6 port.*

Smagen af Dansukker: Tyttebær for tryghed, jordbær for tradition, Voatsiperifery-peber for kreativitet og citronmelisse for nysgerrighed.

Lag 1, tyttebærkaramel:

- 2 dl piskefløde
- 1 dl tyttebær
- 1 dl Dansukker Sukker
- 1 dl Dansukker Lys Muscovadorørsukker
- 100 g smør
- ½ tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

1. Bland fløde, tyttebær, sukker, muscovadosukker og smør sammen i en kasserolle, og lad det koge i ca. 5 minutter, til det tykner. Rør hele tiden.
2. Tilsæt vaniljesukker, og rør rundt.
3. Hæld op i bunden af seks glas, og stil dem koldt.

Lag 2, pannacotta:

- 4 dl fløde
- 2 husblas
- 1 spsk. Voatsiperifery-peber (kan udelades eller erstattes med sort peber)
- ½ dl finthakket, frisk citronmelisse
- 100 g hakket hvid chokolade

1. Varm fløde i en kasserolle, og lad det koge i 2-3 minutter. Tag det herefter af kogepladen. Læg husblasen i koldt vand i 5 minutter. Knug vandet ud af husblasen, og opløs det i den varme fløde.
2. Kom knust peber, citronmelisse og chokolade i fløden, og bland det godt.
3. Fordel det herefter over det afkølede karamellag. Stil tilbage i køleskabet.

Lag 3, tyttebær- og jordbærsyltetøj:

- 2 dl tyttebær
- 1 dl jordbær
- 1 dl Dansukker Syltesukker

1. Bland bær og syltesukker i en kasserolle, og lad det koge i 4 minutter. Blend derefter syltetøjet til en jævn masse.
2. Kom syltetøjet over pannacottaen som et flot, afsluttende lag.
3. Lad det stivne i køleskab inden servering.



Brownietærte med luftig marengs *1 kage, 8-10 stk.*

En fyldig tærte med hindbærcreme og chokolademousse dækket af en skøn, blød italiensk marengs.

Browniebund:

- 50 g smør
- 50 g hakket mørk chokolade
- ½ dl kakao
- 1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker
- 2 æg
- ¾ dl hvedemel
- ½ tsk bagepulver

1. Sæt ovnen på 175°. Smelt smørret i en kasserolle, tag den af kogepladen, og rør den hakkede chokolade i.
2. Pisk æg og sukker luftigt.
3. Tilsæt chokolademørret, og sigt kakao, mel og bagepulver ned i.
4. Hæld dejen op i en springform beklædt med bagepapir, ca. 20 cm i diameter. Bages i 8-10 minutter. Afkøl.

Hindbærcreme:

- 200 g hindbær
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 1 æg, let pisket
- 1 dl Dansukker Syltesukker
- 20 g smør

1. Kog hindbærrene sammen med syltesukker og vaniljesukker i 5-7 minutter.
2. Tag kasserollen af varmen, og tilsæt æg og smør.
3. Tag bunden ud af formen, og fjern bagepapiret. Stil den på et fad. Smør hindbærcremen ud på den afkølede browniebund, og stil i fryseren.

Chokolademousse:

- 50 g mørk chokolade
- 100 g friskost
- 2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
- 2 dl piskefløde

1. Hak chokoladen, og kom stykkerne i en skål.
2. Varm fløden, og kom chokoladen i. Rør, indtil chokoladen er smeltet. Stil det i køleskab til afkøling.
3. Tilsæt friskosten, og pisk, til blandingen er cremet. Bliver den for tyk, kan der blot tilsættes lidt upisket fløde.
4. Tag bunden ud af fryseren, og kom chokolademoussen oven på hindbærcremen. Stil tilbage i fryseren.

Marengs:

- 4 store æggehvider (ca. 1 dl)
- 2 dl Dansukker Sukker
- ½ dl Dansukker Glukosesirup

1. Pisk æggehvider, sukker og glukosesirup i en skål over vandbad, til sukkeret er opløst.
2. Tag skålen fra varmen, og hæld æggehviderne i en blenderskål. Pisk marengsen i 5-10 minutter.
3. Sprøjt eller smør marengsen over tærten, og brænd ydersiden med en gasbrænder.

Den færdige tærte kan med fordel opbevares i fryseren. Men husk at tø den op i køleskabet, i mindst tre timer, før servering.

Hyldeblomstgranité *4-6 port.*

En frisk afslutning på en varm dag eller efter en god middag.

- 1 ½ spsk. Dansukker Flormelis
- 3 dl vand
- ½ dl Dansukker Glukosesirup
- Presset saft og reven skal fra 1 limefrugt
- ½ dl koncentreret hyldeblomstsaft
- Frisk mynte
- 3 spsk. hvidvin (kan udelades)

1. Bland alle ingredienserne i en skål.
2. Hæld blandingen i en ren glas- eller plastiform, og stil den i fryseren.
3. Rør med en gaffel med jævne mellemrum, så der dannes fine iskrystaller.
4. Server f.eks. i glas, der har været i fryseren. På den måde smelter granitéen langsommere.





*Lag på lag på lag
af ren nydelse.*





*Fyld med sommerbær
efter eget valg.*





Brombærcoblere i portionsforme 6-8 port.

Fine bær toppet med smuldredej. Bare ind i ovnen med dem, og ... velbekomme!

Topping:

- 2 dl hvedemel
- 2 ½ dl Dansukker Økologisk Rørsukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. Dansukker Vaniljesukker
- 2 æg, let piskede

Bærfyld:

- 500 g brombær eller bær efter eget valg
- 2 spsk. kartoffelmel
- 1 dl Dansukker Økologisk Rørsukker
- 125 g smeltet smør

1. Sæt ovnen på 200°. Bland mel, sukker, bagepulver og halvdelen af æggene. Bland sammen til en smuldret dej med fingrene. Tilsæt mere æg om nødvendigt.
2. Bland bærrene til fyldet forsigtigt med kartoffelmel og sukker.
3. Kom bærrene i forme, læg topping på, og hæld det smeltede smør over.
4. Bag dem i ovnen, til de er gyldenbrune, 30-35 minutter.
5. Lad dem køle lidt af, og server f.eks. med vaniljeis eller tyk yoghurt.



Hotteok 10-12 stk.

Søde koreanske pandekager, som hurtigt bliver din nye favorit!

- 4 ½ dl hvedemel
- 2 ¼ dl rismel
- 1 pose tørgær (11 g)
- 1 spsk. sorte sesamfrø (valgfrit)
- 2 spsk. Dansukker Rørsukker
- 1 tsk. salt
- 3 ½ dl mælk, fingervarm
- 1 spsk. rapsolie
- + ekstra olie til stegning

Fyld:

- 1 ½ dl Dansukker Brun Farin
- 2 spsk. finthakkede nødder efter eget valg
- 1 spsk. kanel eller andet krydderi efter eget valg

1. Bland mel, tørgær, sesamfrø, sukker og salt i en stor skål.
2. Hæld mælk og olie i melet, og bland med en træske. Dejen bliver meget klæg.
3. Dæk skålen med film, og lad blandingen hæve til dobbelt størrelse, 30-45 minutter.
4. Lav et hul i midten af dejen, så den synker lidt sammen. Lad den hvile yderligere i 10 minutter.
5. Lav samtidig fyldet: Bland brun farin, nødder og kanel i en lille skål.

6. Tag en lille klump dej, og tryk den flad med hånden. Tilsæt 1 spsk. af fyldet i midten, og klem kanterne sammen mod midten, så det bliver som en lille bolle.

7. Varm stegepanden op til medium varme. Kom rigeligt med olie på.

8. Læg bollen på stegepanden, og tryk den forsigtigt flad, f.eks. med en skål med flad, olieret bund.

9. Når du ser, at ydersiden hæver lidt op, skal bollen vendes. Tilsæt om nødvendigt mere olie. Bollerne skal være gyldne udenpå.

10. Pandekagerne smager bedst, når de er nylavede, men pas på det varme fyld!



Bare tilsæt frugt og bær - så har du verdens bedste, hjemmelavede syltetøj!

Dansukker Syltesukker: Hvis du bruger syltesukker, kan du lave dit eget syltetøj på få minutter. I pakken, der indeholder 1 kg, er der alt det, du har brug for til at kunne lave syltetøj: sukker, pektin fra citrusfrugter, citronsyre og kaliumsorbat, der gør syltetøjet holdbart, og som findes naturligt i blandt andet rønnebær. Du skal bruge 1 del frugt og bær (du kan bruge både frosne og friske bær) til 1 del syltesukker. Lad det koge i nogle minutter, og ... velbekomme!

Du finder flere oplysninger og gode opskrifter på www.dansukker.dk.



Se filmen om hvor let
det er at lave syltetøj:

