



Opskrifter  
på kager til  
vinterens  
hyggedage

Dan   
Sukker



# Kannelsnegle

Cirka 12 stk.

## Ingredienser

### Dej

100 g smør  
3 dl mælk  
25 g gær  
1 tsk. kardemomme  
1 spsk. Dansukker sukker  
1 knivspids salt  
ca. 500 g mel  
1 æg (til pensling)

### Remonce

1,5 dl Dansukker sukker  
100 g blødt smør  
1 spsk. kanel

### Drys

Lidt perlesukker

## Sådan gør du

**Dej:** Smelt smørret og tilsæt mælken. Tag gryden af blusset, smuldr gæren i den lune mælk og rør til den er opløst. Bland kardemomme, sukker og salt i en skål og tilsæt mælkeblandingen. Bland melet i lidt efter lidt og ælt dejen i ca. 5 minutter (eller i en røremaskine) – den skal være fugtig, men ikke klistre. Form dejen til en kugle og lad den hæve tildækket og lunt i ca. 1 time.

**Remonce:** Rør det bløde smør sammen med sukker og kanel. Rul dejen ud i et stort rektangel på ca. 1 cm tykkelse. Smør remonce på.

Rul dejen sammen og skær den i 12 stykker. Læg stykkerne tæt sammen i et smurt ildfast fad. Dæk dem med et viskestykke og lad dem hæve i ca. 20 minutter. Tænd ovnen på 200 grader. Pisk ægget sammen med lidt vand, pensl sneglene og drys med perlesukker. Lad dem bage i ca. 15 minutter.

# Gulerodskage

Cirka 8 stk.

## Ingredienser

### Dej

250 g Dansukker sukker  
½ dl Dansukker lys sirup  
1,5 dl vindruekerneolie  
2,5 dl revne gulerødder (2-3 stk.)  
75 g kokosmel  
75 g valnødder, lethakkede  
150 g mel  
1 tsk. bagepulver  
1 tsk. kanel  
½ tsk. salt  
2 æg

### Flødeostecreme

100 g flødeost (gerne light)  
50 g blødt smør  
150 g Dansukker flormelis  
½ tsk. vaniljesukker  
Ca. ½ lime eller citron

### Drys

25 g valnødder, lethakkede

## Sådan gør du

**Dej:** Rør sukker sammen med olie. Rør alle andre ingredienser i – dog ikke æggene, som først røres i til allersidst. Springform i str. 18-20 cm smøres med lidt olie og drysses med sukker, hvorefter dejen hældes i. Tænd ovnen på ca. 180 grader og bag kagen i ca. 1 time. Test evt. med en tynd kniv eller lignende, den må ikke være klæg. Når kagen har stuetemperatur, kan flødeostecremen smøres på.

**Flødeostecreme:** Flødeost og smør lunes, så det kan røres/piskes let sammen med flormelis og vaniljesukker. Smag til med lidt lime eller citronsaft. Fordel cremen på den afkølede gulerodskage og drys med de lethakkede valnødder.





# Kardemommesnurrer

Cirka 16 stk.

## Ingredienser

### Dej

100 g smør  
2,5 dl mælk  
25 g gær  
50 g Dansukker sukker  
1 tsk. salt  
2 tsk. stødt kardemomme  
2 æg (det ene til dejen)  
Ca. 550 g mel

### Remonce

100 g blødt smør  
50 g revet marcipan  
100 g Dansukker brun farin  
2 tsk. kanel

### Drys

100 g Dansukker flormelis

## Sådan gør du

**Dej:** Smelt smørret og tilsæt mælken. Tag gryden af blusset, smuldr gæren i den lune mælk og rør til den er opløst. Bland sukker, salt, kardemomme og ét æg med  $\frac{3}{4}$  del af melet i en skål og tilsæt mælkeblanding. Dejen skal ikke klistre, så tilsæt mere mel, indtil du kan forme dejen til en kugle og lad den hæve tildækket og lunt i ca. 1 time.

**Remonce:** Rør alle ingredienserne sammen.

Rul dejen ud i et stort rektangel på ca. 1 cm tykkelse og smør remoncen jævnt ud. Fold en tredjedel mod midten og læg den anden tredjedel over, så dejen ligger i tre lag. Skær dejen på tværs i 16 stykker. Snurren formes ved at tage et stykke ad gangen i hver ende, sno den om sig selv og fastgør enderne under snurren. Brug en muffinform eller sæt dem direkte på et stykke bagepapir, dæk dem med viskestykke og lad dem hæve et lunt sted i ca. 25 minutter. Tænd ovnen på ca. 200 grader. Pisk et æg sammen med lidt vand, pensl kanelnurrerne og bag i ca. 20 minutter. Lad dem afkøle på en rist og drys herefter med flormelis.

Skab glæde med  
farvet glasur  
og forskellige  
typer drys







# Små fastelavnsboller

Cirka 16 stk.

## Ingredienser

### Dej

200 g smør  
1,5 dl mælk  
50 g gær  
2 spsk. Dansukker sukker  
1 knivspids salt  
2 æg (det ene til dejen)  
Ca. 350 g mel

### Vaniljecreme

¼ l fløde 13 %  
2 spsk. Dansukker sukker  
½ vaniljestang  
2 æggeblommer  
2 spsk. Maizenamel

### Glasur

100 g Dansukker flormelis  
Lidt kogende vand

## Vidste du?

*Fastelavnsbollen kan dateres helt tilbage til middelalderen, hvor den blev bagt af gær og hvedemel. Hvedemel var dengang en luksusvare – og fastelavnsbollens funktion var at give folk energi før fasten. Den lidt triste hvedebolle blev med tiden krydret med rosiner, kardemomme og sukat. Først omkring 1850'erne – hvor brændekomfuret gjorde sit indtog i almindelige hjem – begyndte fastelavnsbollen at ligne den, vi kender i dag. Ifølge traditionen spises fastelavnsboller fastelavnssøndag.*

## Sådan gør du

**Dej:** Smelt smørret og tilsæt mælken. Tag gryden af blusset, smuldr gæren i den lune mælk og rør til den er opløst. Bland sukker, salt og ét æg med  $\frac{3}{4}$  del af melet i en skål og tilsæt mælkeblandingen. Dejen skal ikke klistre, så tilsæt mere mel, indtil du kan forme dejen til en kugle og lad den hæve tildækket og lunt i ca. en time.

**Vaniljecreme:** Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekornene ud og put dem i en gryde sammen med fløde, sukker og vaniljestangen – varm det forsigtigt op til kogepunktet. I en skål røres æggeblommer sammen med Maizenamel. Pisk den varme fløde i lidt ad gangen. Hæld det tilbage i gryden og varm det op under omrøring og ved svag varme i et par minutter – det må ikke koge op. Derefter skal det sigtes i en skål og køle af – rør i det nu og da, så der ikke dannes en hinde.

**Glasure:** Flormelis tilsættes kogende vand lidt ad gangen til glasuren er glat og kan blandes med fx kakao eller frugtfarve.

Rul dejen ud i ca. 1 cm tykkelse og del den op i 16 firkanter. Læg en skefuld creme på hver og fold spidserne godt mod hinanden, så cremen er lukket inde. Sæt dem på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad. Dæk dem til med et viskestykke og lad hæve til dobbelt størrelse et lunt sted i ca. 25 min. Tænd ovnen på ca. 200 grader. Pisk et æg sammen med lidt vand, pensl fastelavnsbollerne og bag i ca. 20 minutter. Lad dem afkøle på en rist og pynt med glasure og drys.

Prøv dig frem med glasure i forskellige farver (fx hvid, kakao eller gul) og med forskellige typer drys (fx pistacie/frysetørret hindbær, kokosflager eller hakkede nødder/tørret appelsin).



# Pandekager

Cirka 12 stk.

## Ingredienser

### Dej

250 g mel

1 tsk. vaniljesukker

½ tsk. kardemomme

15 g Dansukker sukker

1 knivspids salt

4 æg

½ l kærnemælk

### Syltetøj

250 g frosne skovbær

125 g Dansukker syltesukker

### Drys

75 g ristede mandelflager

Fintrevet skal fra 1 økologisk citron

Dansukker flormelis

## Sådan gør du

**Dej:** Bland mel, vaniljesukker, kardemomme, sukker og salt sammen i en skål. Rør æggene i – et ad gangen. Pisk kærnemælken i til du har en glat dej – lad dejen stå i 30 minutter, inden du bager pandekagerne.

**Syltetøj:** Hæld de frosne bær i en gryde og kog dem op med syltesukkeret. Lad det hele simre et par minutter inden det afkøles.

Bag pandekagerne på en pande med lidt smør, de skal ikke være for tykke. Når de er bagt på hver side, kan de holdes lune. Drys med flormelis, ristede mandelflager og revet citron og server med syltetøj til.

# Bedstefars skæg

Cirka 8 stk.

## Ingredienser

### Dej

250 g blødt smør  
300 g Dansukker sukker  
4 æggeblommer  
2,5 dl mælk  
1 tsk. bagepulver  
400 g mel

### Æblekompot

4 æbler, ca. 600 g  
2 spsk. Dansukker syltesukker  
½ citron  
Lidt vand

### Marengs

½ tsk. eddike  
4 æggehvider  
250 g Dansukker sukker

## Sådan gør du

**Dej:** Rør det bløde smør sammen med sukkeret. Del æggene i blommer og hvider – i hver sin skål. Rør æggeblommerne ned i smørret – et ad gangen. Rør derefter mælk, bagepulver og mel i lidt ad gangen, til dejen er ensartet. Kom dejen i et ovnfast fad (cirka 25x35 cm) med bagepapir. Tænd ovnen på 180 grader og bag dejen i 15 minutter.

**Æblekompot:** Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær æblerne i lidt grove stykker. Læg æblerne i en kasserolle med sukker, citronsaft og vand, som lige dækker bunden. Lad det simre under låg i ca. 10 minutter, eller til æblestykkerne begynder at blive møre. Fordel æblekompotten på den varme kage.

**Marengs:** Pisk æggehviderne stive og tilsæt eddike og sukker lidt ad gangen til marengsen bliver tyk. Kom den derefter ovenpå æblekompotten. Bag kagen færdig i ca. 10 minutter til marengsen er gylden.



# Dansk sukker fra danske roer siden 1872

Historien om produktionen af roesukker har rødder tilbage til 1800-tallet, hvor C.F. Tietgen grundlagde De Danske Sukkerfabrikker.

Derfra er det gået slag i slag til det, som vi i dag alle kender som Dansukker.

I Danmark dyrkes størstedelen af sukkerroerne på det sydvestlige Sjælland og Lolland Falster. Det er også her, vi har vores to fabrikker. Sukkerroerne høstes om efteråret og vinteren, og det er kun i disse måneder, at sukkerproduktionen er i gang.

*Dan*   
*Sukker*